В. М. АНУФРИЕВ, Ф. П. НИКАШИН, Г. М. СКРИПКИН

ОСНОВЫ КУЛИНАРИИ

Допущено Главным управлением учебными заведениями Наркомторга СССР в качестве учебного пособия для техникумов общественного питания

ОПЕЧАТКИ

к книге В. М. Ануфриева, Ф. П. Никашина, Г. М. Скрипкина „Основы кулинарии"

Страница	Строка	Напечатано	Должно быть
182	В таблице 29-й, 5-я строка в 5-й графе	2—2,3	2,9—3
199	3-я строка сверху	На варку, запекание и марку,	На варку, запекание и жарку,
266	1-я строка сверху	Оттяжка для манжета	Оттяжка для лаиспига.

ГОСТОРГИЗДАТ
МОСКВА—1941

ПРЕДИСЛОВИЕ

С целью дальнейшего повышения материального уровня жизни трудящихся по решению XVIII с'езда ВКП(б) необходимо обеспечить в третьей пятилетке такой рост народного дохода и развитие товарооборота, чтобы за годы третьей пятилетки поднять народное потребление в полтора-два раза. В соответствии с этим оборот столовых, ресторанов, кафе и буфетов должен быть увеличен в третьей пятилетке в два раза.

К концу второй пятилетки, в 1937 году, оборот системы общественного питания составил 10 млрд. руб., к концу третьей пятилетки, в 1942 г., он, следовательно, должен возрасти до 20 млрд. руб.

Вместе с тем рост материального благосостояния и культурного уровня жизни трудящихся в СССР повысил требования к качеству выпускаемых блюд и к расширению их ассортимента.

Постановление СНК СССР и ЦК ВКП(б) от 9 января 1941 г. «О мероприятиях по увеличению производства товаров широкого потребления и продовольствия из местного сырья» создает новые широкие возможности для производства на местах огромного количества продуктов питания.

Свинооткорм, местное рыболовство, разведение домашней птицы дадут предприятиям общественного питания новые значительные ресурсы для обеспечения потребителя вкусной и здоровой пищей.

Важнейшим условием выполнения общественным питанием стоящих перед ним задач является подготовка квалифицированных кадров и, в частности, специалистов средней квалификации, которых подготовляют техникумы.

Техникумы общественного питания призваны подготовлять мастеров-кулинаров, хорошо владеющих своей специальностью и умеющих решать конкретные задачи руководства производством.

Наличие учебного материала является важным фактором в деле подготовки специалистов.

Настоящее учебное пособие ставит своей задачей восполнить пробел в специальной литературе по вопросам кулинарии для техникумов общественного питания.

Учебное пособие «Основы кулинарии» написано по утвержденной для техникумов программе.

Книга состоит из 23 глав, в которых изложены приемы предварительной — холодной и тепловой — обработки пищевых продуктов при изготовлении из них различных кушаний, дано описание

основных способов изготовления блюд и указаны примерные нормы продуктов.

При изложении материала должное внимание уделено вопросам классификации блюд, а также обоснованию технологии их изготовления.

Учитывая требования учебного процесса, материал изложен, как правило, по степени трудности его усвоения, т. е. с последовательным переходом от простого к более сложному, но с соблюдением в то же время, по возможности, общей схемы технологического процесса.

Физико-химические изменения продуктов, происходящие в них при обработке, описаны сжато, в пределах требований, пред'являемых программой по кулинарии для техникумов.

Настоящее учебное пособие написано старшими преподавателями Института инженеров общественного питания В. М. Ануфриевым, Ф. П. Никашиным и Г. М. Скрипкиным.

Главы I, II, V, VI, IX, XIII и XXIII написаны Г. М. Скрипкиным, главы IV, X, XII, XIV, XV и XVIII — Ф. П. Никашиным, главы XIX, XX и XXII — В. М. Ануфриевым, главы III, VII, VIII, XI, XVI и XVII — совместно Г. М. Скрипкиным и Ф. П. Никашиным и глава XXI — совместно всеми авторами.

Подобного рода учебное пособие издается впервые и, вероятно, не лишено отдельных недостатков, упущений и т. п. Деловые замечания специалистов общественного питания, преподавателей и учащихся будут приняты с признательностью.

Замечания и пожелания по данной книге просим направлять по адресу издательства: Москва, центр, проезд Владимирова, 6, Госторгиздат.

ВВЕДЕНИЕ

В трудах по кулинарии, изданных до Октябрьской революции в России и издаваемых и в настоящее время за границей, большинство буржуазных исследователей, включая и известного французского кулинара Эскоффье, определяло задачу кулинарии как установление правильной рецептуры.

Так, например, в предисловии к «Повару-практику» Эскоффье[1] читаем:

> «Господствующая беспринципность, грубое нарушение правил и несоблюдение элементарных требований кулинарного искусства, по нашему глубокому убеждению, вызываются исключительно отсутствием точной систематизации[2] и общеизвестной терминологии...»

Таким образом, автор признает первенствующее значение рецептуры и терминологии.

Об'ясняя своим читателям, что слово «кулинария» происходит от латинского «culina» — «кухня», он подчеркивает ограничительное понятие кулинарии как прикладной науки, задача которой — создавать новые и новые рецепты изготовления блюд.

Именно в этом кулинария, которая в условиях господства капиталистов дальше экспериментирования не шла, была весьма плодовита. В европейских, азиатских странах и в западном полушарии каждая национальная кухня за многие сотни лет экспериментирования создала тысячи, а иногда и десятки тысяч рецептов.

Такое множество рецептов в основе своей являлось результатом большого разнообразия пищевых продуктов, которое дает нам природа в готовом виде в разных климатических поясах, множества вариантов переработки этих продуктов и бесчисленного количества комбинаций сочетания этих продуктов в различных пропорциях, соотношениях, которые могут быть достигнуты.

Что же руководило всеми этими исследователями в работе?

За многолетний период своей практики, применяя новые эксперименты и основываясь на опыте прошлых, буржуазные исследователи не могли не заметить, что процессы обработки пищевых продуктов имеют некоторые общие принципы, открывают некоторые законы, вытекающие из данных физики, химии и других наук.

---

[1] Эскоффье, Повар-практик. Перевод с французского. М., изд. 1-е, 1911 г.
[2] Имеется в виду — рецептов.

Однако исследователи не пытались классифицировать эту практику в ином разрезе, кроме рецептуры [1], и сделать хотя бы некоторые научные выводы.

Многолетний опыт подсказывал, что одно полезно, другое не полезно, но почему именно так — буржуазная экспериментальная кулинария ответить не могла.

Такое положение экспериментирования в кулинарии вытекало из того, что эксплоататорские классы, на службу которым это экспериментирование было поставлено, в своем питании исходили из желания получить от питания наслаждение, т. е. подходили только, как гурманы, о питании же широких масс никакой, конечно, заботы не было.

Как и многое другое, вышедшее из недр капитализма и в нем развивавшееся, кулинария была подчинена задачам удовлетворения нужд эксплоататоров, с одной стороны, а с другой, она служила целям укрепления господства эксплоататоров. Становясь на службу религии, а следовательно, и господствующим классам, кулинария играла свою известную роль, имея целью ограничить потребление со стороны трудящихся.

Извращая данные науки, буржуазные ученые доказывали вред животной пищи, заявляя, что полезна только растительная пища. Так возникло так называемое «вегетарианство», связанное своими корнями с религией. Это учение идет в противовес данным науки физиологии питания, установившей, что ни растительная, ни животная пища не является лучшим питанием, что лучшая пища — это пища смешанная, так как именно она дает все необходимые для жизнедеятельности человека элементы (растительные и животные белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода, витамины).

Извращая данные науки, буржуазная кулинария проповедывала для трудящихся длительные недоедания — посты, заявляя, что они полезны, так как «очищают» организм. Буржуазный ученый доктор Хэй (которого справедливо прозвали «доктором голода») разработал даже теорию так называемого «рационального питания путем недостаточного питания».

Казалось бы, что в вопросах питания должна была быть заинтересована такая наука, как медицина. Однако врачи, подготовляемые в капиталистических странах, в массе являются почти круглыми невеждами в вопросах питания и дальше элементарных понятий о показаниях и противопоказаниях тех или иных пищевых продуктов при тех или иных заболеваниях не идут.

Никаких научно-исследовательских учреждений, занятых вопросами питания, ранее даже не существовало.

В угоду капиталистической рекламе, направленной к сбыту товаров путем навязывания их, буржуазные ученые, извращая науку,

---

[1] Под рецептурой следует понимать, конечно, не только вопрос соотношения продуктов. В понятие «рецептура» (от латинского слова «receptum» — полученное) входит и способ изготовления.

приписывали разным продуктам те качества, которыми они не обладают. Так, например, за границей некоторые ученые договорились до того, что в различных пищевых консервах больше полезного, чем в свежих продуктах, что в корне противоречит последним научным данным.

Это все приводило к тому, что кулинария не была и не могла быть основана на научных данных.

Лишь Великая Октябрьская социалистическая революция, поставившая науку на службу народу, подняла значение кулинарии.

Вопросы массового народного питания были связаны с вопросами обеспечения высокой производительности труда, сделались важнейшей задачей здравоохранения, стали рассматриваться как система широких профилактических мероприятий, направленных к улучшению здоровья трудящихся.

Уже в 1918 г. гениальный вождь революции В. И. Ленин разрабатывает обширную программу строительства социалистического государства и в ней находят место вопросы общественного питания.

В своей известной статье «Великий почин» В. И. Ленин в 1919 г. писал:

> «Образцовое производство, образцовые коммунистические субботники, образцовая заботливость и добросовестность при добыче и распределении каждого пуда хлеба, образцовые столовые,[1] образцовая чистота такого-то рабочего дома, такого-то квартала,— все это должно составить вдесятеро больше, чем теперь, предмет внимания и заботы как нашей прессы, так и каждой рабочей и крестьянской организации. Все это — ростки коммунизма, и уход за этими ростками наша общая и первейшая обязанность.»

В. И. Ленин указывал, что

> «Организация общественного питания — первое условие перехода от мелкого одиночного домашнего хозяйства к крупному, обобществленному».

Под руководством Ленина VIII с'езд партии большевиков в 1919 г. принимает программу партии, где ставится задача постановки общественного питания на научно-гигиенических началах [1].

Поэтому лишь в стране социализма кулинария строится на основе новейших научных данных в области изучения составных частей пищевых продуктов, данных химии, физики и физиологии питания. Она ставит своей задачей рациональное приготовление пищи, чтобы обеспечить правильное, здоровое питание трудящихся.

Основными стадиями процесса изготовления пищи являются:

1) подготовка продуктов к изготовлению блюд, или изготовление полуфабрикатов, что, как правило, соответствует холодной обработке;

---

[1] Разрядка наша.

2) изготовление блюд, что, как правило, соответствует тепловой обработке;

3) сборка, оформление и отпуск блюд с кухни.

Каждая из этих стадий имеет свои задачи и свою специфику в методике работы.

Нельзя не отметить, конечно, что кулинария имеет дело со множеством разнообразных продуктов и множеством их комбинаций. При этом многие из процессов изготовления пищи еще не механизированы. Все это не может не приводить к известной роли личного совершенства — мастерства в кулинарной технике.

Но если в дореволюционное время мастер ревниво охранял свои, известные ему, рецепты, держал их в тайне, боясь конкуренции, то одной из важнейших задач советской кулинарии является широкий обмен опытом, научная разработка рецептур, создание стандартных методов наилучшей обработки продуктов, что в сочетании с механизацией процессов будет приводить к улучшению постановки общественного питания.

Поэтому в первую очередь важно призвать на помощь практическим методам обработки пищевых продуктов (которые в совокупности и составляют собственно кулинарию) все научные данные.

СССР — передовая страна по постановке науки о питании. Ни в одной капиталистической стране нет такой широкой сети научных учреждений питания и научных заведений, подготавливающих специалистов, вооруженных передовой наукой о питании, как в СССР. Поэтому все возможности для действительно научной постановки питания у нас имеются.

Вопросы организации питания массовых масштабов отличны от вопросов организации изготовления пищи в домашней кухне.

При организации общественного питания необходимо исходить из такой постановки питания, которая при действительно научных методах, поставленных в массовых масштабах, вместе с тем в наибольшей степени была бы приближена к индивидуальным запросам в отношении ассортимента, вкуса, научно обоснованного состава продуктов для данного организма или с учетом его заболевания и т. д. Специфика массовой кулинарии состоит в том, что она — массовая кулинария — сталкивается с необходимостью выработки особых методов изготовления, рассчитанных, с одной стороны, на массовые масштабы при ограниченных часах отпуска обедов для большой массы людей, а, с другой стороны, на сохранение лучших ценных качеств продуктов.

Узловыми проблемами и задачами кулинарии являются:

1) разработка наилучших методов холодной и тепловой обработки продуктов с точки зрения сохранения питательности и вкусовых свойств продуктов, витаминов и удаления отрицательных свойств продуктов (излишней горечи, неприятного запаха, излишней клетчатки и т. д.);

2) правильное использование каждого продукта по назначению;

3) уменьшение отходов;

4) наиболее полное использование отходов;

5) применение новых видов продуктов и промышленных пищевых изделий в кулинарии (полуфабрикаты, заводские соусы, экстракты, соки, концентраты);

6) обогащение продуктов (витаминизирование и др.);

7) разработка вкусовых сочетаний продуктов с точки зрения наилучшей усвояемости;

8) разработка вопросов правильного применения специй, пряностей и приправ, рассматривая введение специй как задачу улучшения вкуса, повышения усвояемости, а частично и как удовлетворение потребности организма в сложных углеводах и др.;

9) разработка вопросов наилучшего оформления блюд (внешний вид: цветовые сочетания, симметричность, различные декоративные средства) с точки зрения наилучшей усвояемости;

10) борьба за разнообразие изделий при одновременной качественной стандартизации (наилучший стандарт изготовления блюда);

11) разработка вопросов национальных кухонь; применение национальных блюд при одновременном учете этнографических и климатических условий;

12) изыскание наилучших способов организации кулинарных процессов и получения высококачественных изделий из полуфабрикатов и концентратов;

13) разработка вопросов защиты продуктов и готовых кулинарных изделий от отравляющих веществ, вопросов обеззараживания продуктов в условиях войны;

14) использование научных достижений в организации производства с целью наилучшей и высокопроизводительной организации процессов (внедрение механизации, электрификации, газификации, применение рациональной посуды и инструментов, правильная расстановка рабочей силы, экономия движений и др.).

Проводя все эти мероприятия, нельзя также забывать о необходимости подлинно большевистской бдительности в технологических процессах, во всех стадиях обработки, предупреждая отравления. Надо помнить, что общественное питание обслуживает миллионы трудящихся и здесь классовый враг особенно опасен.

Величайшее стахановское движение, начавшееся в стране в 1935 г., нашло широкий отклик и среди работников общественного питания, приведя к повышению производительности труда и улучшению качества кулинарной продукции.

В отношении дальнейшего улучшения качества продукции стахановцы кулинары должны направить свои усилия на изыскание наилучших рецептур, лучших методов оформления, применения новых видов сырья и т. д.

Требования потребителей к качеству продукции в связи с ростом материального и культурного уровня жизни трудящихся резко возросли.

Указ Президиума Верховного Совета СССР от 10 июля 1940 г. об уголовной ответственности за выпуск недоброкачественной или некомплектной продукции и за несоблюдение обязательных стан-

дартов положил предел разгильдяйству бракоделов и потребовал от всех трудящихся, от всех советских работников неуклонного и серьезного внимания к вопросам качества выпускаемой продукции.

Директор и заведующий производством в предприятии общественного питания в первую очередь несут ответственность за качество отпускаемой потребителю пищи, недоброкачественность которой может иногда самым тяжелым образом отразиться на здоровье трудящихся.

Широта задач, стоящих перед советской кулинарией, указывает на то, что без научных методов, без подготовки высококвалифицированных кадров проблем кулинарии не решить.

При подготовке специалистов общественного питания необходимо помнить указания товарища Сталина:

> «Чтобы привести технику в движение и использовать ее до дна, нужны люди, овладевшие техникой, нужны кадры, способные освоить и использовать эту технику по всем правилам искусства». (Из речи товарища Сталина на выпуске академиков Красной Армии 4 мая 1935 г.)

Составляя настоящую работу, авторы стремились к тому, чтобы это учебное пособие, предназначенное для учащихся техникумов, действительно могло помочь выпускать вполне технически грамотных кулинаров, способных поднять культуру производства и внедрить научные методы в технологию изготовления пищи.

ГЛАВА I

ХОЛОДНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

Общие сведения

На предприятия общественного питания овощи поступают в основном в свежем виде, а также в законсервированном состоянии: соленом, квашеном, маринованном, сушеном и стерилизованными в отваре.

Поступающие в производство свежие овощи проходят следующие стадии обработки: 1) сортировку, 2) промывку, 3) очистку и 4) резку.

Сортировка овощей

Сортировка имеет целью удалить не пригодные в пищу, загнившие и проросшие экземпляры, устранить посторонние предметы, а также распределить овощи по величине и по качеству.

Сортировка овощей по величине дает возможность уменьшить отходы при механической их очистке, иначе при закладывании в машину овощей различной величины получается значительно больше отходов (за счет глубокой очистки крупных экземпляров).

Кроме того, при рассортировке овощей крупные сорта картофеля и корнеплодов могут быть использованы для фигурной ручной резки. Это дает, с одной стороны, увеличение производительности труда при резке (особенно фигурной), с другой — влияет на повышение качества изделий.

Сортировка овощей по качеству производится с целью более правильного кулинарного использования каждого сорта. Так, например, после рассортировки свежих томатов (помидоров) зрелые и крепкие экземпляры используют для салатов, перезрелые и мятые — для соусов, а зеленые — для дозревания.

Сортировка овощей, главным образом картофеля, производится при посредстве механических сит, барабанов и т. д., а также и вручную.

При сортировке картофеля необходимо помнить, что в глазках картофеля, особенно проросшего, очень часто скапливается значительное количество соланина. Поэтому проросший картофель не может поступать в варку в кожуре, а обязательно подвергается очистке и варке с большим количеством воды для удаления из картофеля соланина.

Мытье овощей

После сортировки мытью подвергают, главным образом, картофель и корнеплоды. Мытье производят для удаления земли и песка. Для мытья применяется холодная вода. В крупных предприятиях мытье картофеля и корнеплодов производят в барабанных или кулачковых мойках с производительностью в 600—1000 кг/час, в мелких предприятиях для мытья овощей используют картофелечистки без карборундовой внутренней облицовки, т. е. с гладкими стенками.

Мытье овощей до их очистки дает возможность наиболее рационально использовать отходы; так, например, крахмал из очистков мытого картофеля можно получить более хорошего качества.

Кроме того, очистка непромытых овощей в картофелечистках сокращает срок службы карборундовой облицовки машины, так как попадающиеся вместе с землей камешки и песок быстро стачивают (отшлифовывают) рабочую часть карборунда.

Уменьшение веса овощей при мытье за счет удаления земли и песка составляет от 1 до 2%. Такое уменьшение веса овощей можно установить только после обсыхания их поверхности, так как если взвешивать овощи сразу после мытья, то они даже увеличиваются в весе за счет воды, находящейся на их поверхности.

В крупных предприятиях общественного питания картофель в барабанные и кулачковые мойки подается механически — нориями (ковшевой элеватор) или шнеком. Выгружается он из этих машин также механически, после чего подается в бункер, из которого поступает в дозировочные ковши и потом в картофелечистки. При мытье картофеля в картофелечистках с гладкими стенками его загружают порциями по 12—15 кг и держат в машине 1,5—2 мин., после чего открывают дверцу-люк и картофель из машины выгружается самотеком.

Свеклу и репу моют таким же порядком, как и картофель. Если свекла и репа поступили с ботвой, то последнюю предварительно срезают.

Корнеплоды — морковь, петрушку, пастернак, сельдерей и хрен — загружают в моечные машины обычно из корзин или бункеров, так как при механической загрузке ковшами или шнеком получается много лома. Ботву срезают до мытья.

Мытье картофеля и корнеплодов при отсутствии машин производят в деревянных бочках или ваннах, в которые закладывают корнеплоды на половину их об'ема, затем вливают воду и хорошо промешивают веселкой; воду при этом меняют два-три раза, в зависимости от степени загрязнения овощей.

Зелень петрушки, салаты, шпинат, капусту (все сорта) промывают обычно после их переборки и очистки от корней и загнивших листьев.

Лук репчатый, порей и зеленый после очистки моют в ваннах или бочках.

Мытье лука порея и зеленого и листовых овощей производят в большом количестве воды (на 1 кг 10 л воды) с таким расчетом, чтобы листья свободно плавали и чтобы земля и песок, смываясь, могли свободно оседать на дно; после перемешивания овощи выбирают на грохот или сито. Эту операцию повторяют два-три раза.

Тыкву, кабачки, баклажаны, помидоры, огурцы, сладкий перец, спаржу обмывают струей воды прямо в корзинах, в грохотах или в ваннах.

Мытье очищенных корнеплодов производят путем ополаскивания под струей воды. Производить этот процесс следует возможно быстрее, так как очищенные корнеплоды при длительном нахождении в воде сильно выщелачиваются.

Ветки зелени петрушки, сельдерея, а также листья салата, используемые для декорирования блюд, иногда специально выдерживают в холодной воде 30—40 мин. для их освежения, особенно когда они несколько вялые.

Неочищенные картофель и корнеплоды после обмывки поступают на очистку или же (картофель, свекла, морковь) частично идут прямо в тепловую обработку.

Квашеная капуста. Обработка квашеной капусты сводится к промывке ее в холодной воде для удаления излишней кислотности и возможных загрязнений. При этом отбирают кочерыжки капусты и ломти моркови, которые измельчают и вновь соединяют с общей массой капусты.

В тех случаях, когда капуста очень кислая, промывку проводят в двух-трех и более сменах воды или же замачивают в воде (2—3 л на 1 кг капусты) 1—2 часа, а затем отжимают.

В горячей и теплой воде промывать и замачивать капусту нельзя, так как вместе с кислотой в воду переходит значительное количество растворимых питательных и экстрактивных веществ и капуста становится безвкусной.

Очистка овощей

При очистке овощей с них при посредстве машины или ножа удаляют нес'едобные части.

Картофель очищают в машинах — картофелечистках с дочисткой его ручным способом. При очистке на машине картофель загружают в картофелечистку порциями (в машину «Механолит» по 10—12 кг). Продолжительность чистки составляет 1,5—2 мин., а для молодого (раннего) картофеля не более 1 мин. Картофель, засыпанный в машину, отбрасывается к стенкам вращающимся дном (диском); при трении о стенки, имеющие шероховатую поверхность, а также и о дно машины с картофеля сдирается кожица, которая одновременно смывается водой. Вода должна поступать сверху в виде брызг, мелких струек непосредственно на картофель во все время его чистки, чтобы обеспечена была смывка отходов. Расход воды должен составлять не менее 1 л на 1 кг картофеля.

После того как картофель достаточно очистился, открывают дверцу и картофель выгружается самотеком. Затем дверцу закрывают и загружают новую партию картофеля. Дочистка картофеля производится вручную ножом. При дочистке удаляются глазки, а также дефектные части отдельных экземпляров.

При ручной очистке картофеля с него сразу же срезают кожицу и удаляют глазки.

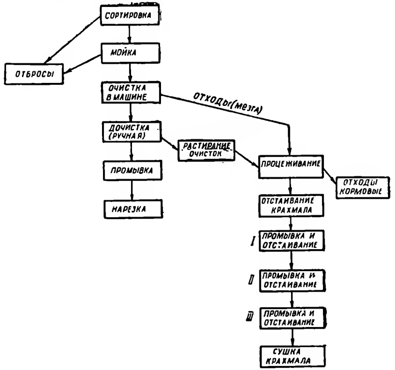


Схема механизированной обработки картофеля

При чистке картофеля на машине отходы в среднем составляют 10—15%, при дочистке также 10—15% (для молодого, раннего, всего 10—15%).

Такие отходы следует признать высокими, так как кожура и глазки, которые требуется удалить с картофеля, составляют не более 6—8% его веса.

Очищенный картофель хранят в холодной воде, так как без воды он темнеет. Потемнение некоторых сортов очищенного картофеля происходит через 10—15 мин., особенно в летнее время, т. е. при более высокой температуре. Потемнение картофеля является следствием окисления кислородом воздуха аминокислоты тирозина, содержащейся в клеточном соке картофеля. Этот процесс происходит при участии фермента тирозиназы. Однако при дли-

тельном хранении в воде картофель теряет свои качества вследствие выщелачивания углеводов и минеральных веществ. Поэтому нужно избегать долгого его хранения в воде. Хранить его нужно только в холодной воде и без ее излишка, т. е. так, чтобы вода только покрывала картофель, иначе потери питательных веществ увеличатся.

Отходы, получающиеся при очистке картофеля на машинах, используют для получения крахмала (картофельной муки) или на корм скоту.

Очистки, получающиеся после дочистки или ручной чистки картофеля, следует использовать для получения крахмала. В мелких предприятиях, где количество обрабатываемого картофеля незначительно, очистки используют на корм скоту.

Для получения крахмала (картофельной муки) все картофельные отходы тщательно измельчают в крахмалотерочных машинах, затем разводят водой (3—5 л на 1 кг отходов) и процеживают. На сите остается мезга — клетчатка с незначительным содержанием крахмала (ее используют на корм скоту), а сквозь сито проходит крахмальное молочко. Крахмальное молочко отстаивают, после чего воду сливают и производят промывку крахмала, для чего в крахмал вливают чистой воды, размешивают, взмучивают его и дают ему отстояться. При отстое верхний слой осевшего крахмала обычно грязноват, этот слой взмучивают и сливают вместе с водой. Промывку крахмала повторяют до тех пор, пока он не будет совершенно чист. После промывки крахмалу дают хорошо отстояться (часа два-три), воду сливают, а крахмал выбирают с таким расчетом, чтобы нижний слой остался нетронутым. При промывке крупный песок оседает на дно, поэтому нижний слой крахмала выбирают отдельно, как технический крахмал.

Промытый крахмал (сырец) с содержанием влаги свыше 50% подвергают сушке или же используют в виде сырца для киселей и соусов.

Сушку крахмала в предприятиях общественного питания производят на деревянных противнях при температуре не выше 50° с хорошей циркуляцией воздуха. Сушка крахмала при более высокой температуре может вызвать его клейстеризацию. Выход картофельной муки (крахмала) при использовании всех очистков (машинных и ручных) составляет от 10 до 12% к весу отходов.

Корнеплоды — свеклу, репу, морковь, петрушку и др.— очищают на машинах, как и картофель, причем репу, как имеющую более толстый слой кожи, держат в машине более продолжительное время — 3—5 мин. Очистки свеклы используют для получения настоя — сока, применяемого для подкраски (освежения) борщей. Очистки других корнеплодов используют при варке бульонов и соусов, особенно мелкие отростки сельдерея. Корнеплоды после машинной очистки также подвергают ручной дочистке ножом, при этом срезают основания ботвы (стеблей), а также поврежденные части корнеплода.

Мелкую (особенно тонкую и длинную) морковь и петрушку

очищают только вручную, так как в существующих машинах, применяемых для очистки, они сильно ломаются.

Лук и чеснок. При очистке репчатого лука у луковицы срезают нижнюю часть (корешок) и верхнюю (завязь), затем удаляют верхний слой сухих листьев (оболочки), после чего лук обмывают холодной водой.

У лука порея отрезают корешок, как и у репчатого, очищают от поверхностных, обычно сухих и пожелтевших листьев, зеленую часть стебля отрезают и разрезают вдоль пополам для того, чтобы лучше удалить при промывке песок. Верхнюю часть листьев порея и пожелтевшие стебли зеленого лука удаляют, после чего порей и зеленый лук промывают таким же образом, как и зелень, т. е. в большом количестве воды.

У чеснока так же, как и у лука, срезают корешок и завязь, а затем головку чеснока разделяют на отдельные части (зубки), которые в отдельности очищают от сухих листьев (оболочек).

Капуста. Белокочанную, красную и савойскую капусту обрабатывают одинаково: у кочанов удаляют загрязненные, замерзшие и загнившие листья, для чего их подрезают у основания кочерыжки. Если верхние листья повреждены частично, то после снятия листа отрезают испорченную его часть.

Если капуста предназначается для голубцов, то кочерыжку вырезают из кочана, не нарушая его целости. В тех случаях, когда капуста идет в резку, кочан разрезают на две или четыре части, а затем вырезают кочерыжку.

Удаление кочерыжки может производиться специальной машиной, которая имеет вертикальное или горизонтальное сверло.

Если в капусте обнаружены дождевые или гусеничные черви, то ее разбирают на отдельные листья и замачивают на 10 минут в холодной соленой воде (20—30 г соли на 1 л воды). Затем капусту промывают.

При очистке цветной капусты у кочана — на 1 см ниже начала разветвления — обрезают кочерыжку, подрезают у основания и удаляют зеленые листья, вырезают потемневшие и загнившие части кочана (соцветия), загрязненные участки поверхности соскабливают ножом или теркой и промывают. Кочаны, поверхность которых подверглась соскабливанию, обычно не имеют соответствующего вида, а потому они идут на измельчение и используются для супов-пюре и гарниров.

Очищенные кочаны замачиваются в холодной посоленной воде на 20—30 мин. для удаления гусениц и дождевых червей.

У брюссельской капусты кочешки срезают со стебля, удаляют с них испорченные листья и промывают в холодной воде.

Шпинат и салат поступают вместе с корнями. Поэтому вначале обрезают корни, желтые и поврежденные листья удаляют, затем разбирают на отдельные листья и промывают, как указано выше.

Крапиву применяют только раннюю, весеннюю, которая имеет фиолетовую окраску стебля и малоразвившиеся листья. У крапивы отрезают корни, затем ее промывают.

Укроп и зелень петрушки. Обрезают корни, затем ветки отделяют от стеблей, то и другое промывают. Ветки идут в нарезку и используются в качестве приправы для супов и вторых блюд.

Ветки зелени петрушки идут также в целом виде для декорирования блюд. Стебли зелени петрушки и укропа используют при варке бульонов и соусов. Стебли укропа, кроме того, идут на засолку огурцов.

Ревень (рис. 1). В пищу употребляются только листовые черешки. У молодых черешков обрезают только листья, а у черешков с жесткой, огрубевшей поверхностью очищают ножом верхнюю кожицу и затем промывают.

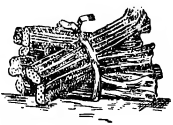



Рис. 1. Ревень и черешки ревеня

Зеленые стручки бобовых. Очистка стручков сводится к удалению жилок, соединяющих две половинки стручка. Для этого концы стручка надламывают и в противоположную от надлома сторону сдирают жилки, после чего стручки промывают холодной водой. Стручки бобов и фасоли обычно подвергаются резке, а стручки гороха (лопаточки) идут в тепловую обработку в целом виде.

Огурцы. Свежие — парниковые, ранние грядовые — и маринованные мелкие (нежинские) огурцы и корнишоны очистке не подвергают, так как у этих огурцов кожа тонкая и нежная.

С грядовых свежих огурцов, когда их используют в качестве составной части блюда (салаты, винегреты, супы и вторые блюда), кожу срезают. При подаче огурцов в целом виде ко вторым блюдам они очистке не подвергаются.

При очистке соленых огурцов для супов и вторых блюд с них не только срезают кожу, но также вырезают и зерна.

Тыква, кабачки и баклажаны. После обмывки с этих овощей срезают тонкий слой кожи. У молодых баклажанов с неж-

ной и тонкой кожицей кожицу не срезают; при очистке таких баклажанов обрезают только ростки.

Крупную тыкву для удобства очистки разрезают на несколько частей, удаляют из нее семена. Из кабачков же и баклажанов семена удаляют только в тех случаях, когда они предназначены для фарширования. Для фарширования баклажаны и кабачки идут или в целом виде (кабачки только мелкие) или разрезаются: кабачки — на куски цилиндрической формы, баклажаны — вдоль на две половинки. Семена и связанную с ними мякоть удаляют при помощи металлической ложки. Из крупных экземпляров кабачков, когда они предназначены не для фарширования, семена также удаляют. Для этого после очистки кабачки разрезают вдоль на четыре части и вырезают из них ножом семена.

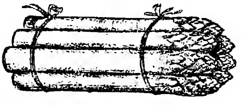


Рис. 2. Спаржа, подготовленная для варки

С т р у ч к о в ы й п е р е ц (сладкий). После обмывки делают кругом стебля стручка концом ножа сквозной прорез, затем удаляют стебель и всю середину (семена со связанной с ними мякотью). После этого перец хорошо промывают, особенно внутри, чтобы не осталось зерен, имеющих резкий горький вкус.

П о м и д о р ы. После обмывки вырезают место прикрепления стебля. Если помидоры предназначены для фарширования, то из них удаляют семена со связанной с ними мякотью.

С п а р ж а (рис. 2). После промывки со спаржи тонким ножом, на 2—3 см отступя от верхней части головки, срезают кожицу. Очистку надо производить аккуратно, чтобы не отломить головки — наиболее ценной части спаржи.

В процессе очистки стебель должен лежать на левой руке так, чтобы головка спаржи имела опору. Очищенную спаржу промывают холодной водой и связывают в пучки, причем в каждый пучок подбирают одинаковую по толщине и длине спаржу, выступающие нижние концы обрезают. Пучки связывают ниткой или чистым мочалом.

Хранить очищенную спаржу можно очень непродолжительное время, не более двух часов, завернутой во влажную салфетку или бумагу, в холодном месте. Очистки спаржи дают ароматичный отвар, их используют для супов-пюре, а обрезки — для гарниров.

А р т и ш о к и (рис. 3). У артишоков обрезают верхнюю часть листьев с острыми концами чешуек; у листьев, острые концы которых остаются ниже отреза, чешуйки остригают. Затем отрезают стебель у самого основания; место среза смачивают лимонной кислотой, чтобы оно не потемнело. С верхней части в центре среза листьев вычищают внутренность при помощи металлической ложки, после чего артишоки промывают.

Чтобы во время варки листья не распались, артишоки перевязы-

вают шпагатом. После обработки артишоки должны сразу же поступить в варку, иначе они темнеют.

Кукуруза. У початков кукурузы отрезают стебель, вместе с которым отпадают и листья. Затем снимают волокна, окутывающие початок. Очищенную кукурузу обмывают холодной водой. Во избежание изменения цвета кукуруза сразу же после очистки поступает в тепловую обработку.

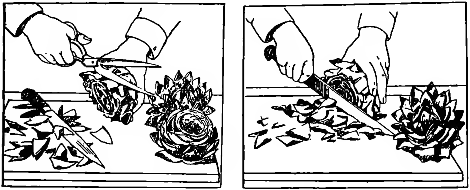


Рис. 3. Обрезание концов мясистых чешуек артишока

Хранение очищенных овощей

Обмытые после очистки овощи сразу же должны поступать в дальнейшую обработку, так как при хранении они сравнительно быстро теряют свои качества.

В тех случаях, когда условия производства вызывают необходимость их хранения в очищенном виде, корнеплоды хранят в холодном месте покрытыми влажной салфеткой, зелень же в ситах слоем не более 8—10 см, уложенной свободно, т. е. «внатруску».

Картофель можно хранить в холодной воде не более 3—5 час.

В качестве тары для корнеплодов применяют деревянные противни, ушаты, а для картофеля — ванны.

Транспортировку очищенного картофеля производят без воды в корзинах или кадках, покрытых сверху влажной мешковиной или парусиной. В таком виде он хорошо сохраняется не более одного часа.

Холодная обработка грибов

Свежие и сушеные грибы перебирают, обращая особое внимание на удаление несъедобных. При переборке свежих грибов удаляют размякшие, сморщившиеся, высохшие, сильно загрязненные и червивые грибы. При переборке сушеных грибов удаляют пересохшие и зараженные личинками насекомых. После переборки сушеные грибы тщательно промывают в холодной воде (два-четыре раза) для полного удаления пыли и земли.

Грибы белые, шампиньоны, березовики и подосиновики обрабатывают одинаково. Зачищают только одни корешки, при этом обязательно срезают нижнюю часть, загрязненную землей. Затем грибы промывают.

Для предохранения шампиньонов от потемнения их после зачистки опускают в подкисленную воду.

Сморчки от кожицы не очищают. У них отрезают корешки и замачивают в холодной воде на 20—30 мин. для отмокания пыли и грязи, находящихся в морщинках. После этого их промывают сначала в холодной воде, сменяемой два-три раза, а затем, с целью обезвреживания — в горячей (90—95° С), так как среди сморчков встречаются ядовитые экземпляры.

Все обработанные таким образом грибы сортируют по величине. Грибы с большими шляпками мелко рубят и используют на фарши, супы и соусы. Средние по величине шляпки отделяют от ножек (стебля) и используют на гарниры. Мелкие грибы используют для жарки в целом виде.

Грибы соленые — рыжики, грузди и др.— выбирают из рассола, промывают в холодной воде, после чего сортируют по размеру и по качеству, так как крупные идут для нарезки, а мелкие и средние — для салатов.

Отходы овощей и грибов

Количество отходов при обработке овощей зависит от их качества и сортности, от оборудования и инструментов, применяемых для обработки, и от тщательности обработки овощей. При сортировке и первичной (до их очистки) обмывке отходы обычно составляют 1—3%. Резко увеличивается количество отходов для ранних корнеплодов, когда они доставляются с ботвой, хотя ботва некоторых из них используется.

Таблица 1

Отходы овощей и грибов при холодной обработке

Наименование овощей	Отходы по сортам (в %)		
	первый сорт	второй сорт	нестандартные
Картофель и корнеплоды			
Картофель зрелый зимнего хранения	35	44	54
„ зрелый осенний	30	35	43
„ летний	22	26	30
„ молодой крупный	5	10	—
„ „ средний	6	15	—
„ „ мелкий	10	20	—
„ „ неразборный	12	16	24
Морковь крупная	13	—	—
„ средняя	15	17	—
„ мелкая	—	21	—

Наименование овощей	Отходы по сортам (в %)		
	первый сорт	второй сорт	нестандартные
Морковь: каротель	17	20	26
„ неразборная	—	17	30
„ молодая с ботвой	43	50	64
Петрушка	17	25	44
Пастернак	22	25	30
Сельдерей	32	—	—
Свекла	18	23	37
Брюква	14	22	31
Репа	18	25	32
„ молодая	34	—	—
„ с ботвой	55	—	—
Редька	25	30	40
Хрен	30	36	42
Редис красный с ботвой	37	41	45
„ белый с ботвой	44	50	62
Капустные овощи			
Капуста белокочанная ранняя	16	20	28
„ „ летняя	16	20	25
„ „ осенняя	16	22	27
„ „ зимнего хранения	21	24—29[1]	35
„ савойская	22	24	30
„ краснокочанная	15	18	24
„ цветная	40	45	50
„ брюссельская на кочерыжках	60	75	85
„ брюссельская обрезная	25	35	50
Луковые овощи			
Лук репчатый	12	16	24
„ шалот	14	20	28
„ порей	14	24	31
„ зеленый из семян	20	25	30
„ „ на крупных луковицах	43	50	65
„ „ на средних луковицах	35	40	47
Томатные и тыквенные овощи			
Помидоры	14	17	24
Баклажаны[2]	4	5	7
Перец стручковый сладкий	23	25	28
Кабачки	16	20	27
Тыква	22	30	38
Огурцы	16	20	25
Зелень[3]			
Салат латук	23	28	38
„ кочанный	33	40	48
„ ромен	28	30	33

[1] 24—у плотных кочанов, 29—у рыхлых.
[2] Отход на плодоножку.
[3] Высшие сорта салатов и шпината дают отходов от 11 до 18%.

Продолжение

Наименование овощей	Отходы по сортам (в %)		
	первый сорт	второй сорт	нестандартные
Салат эндивий	22	26	30
„ эскароль	28	30	33
Шпинат	25	31	38
Щавель	24	32	40
Крапива ранняя	18	24	30
Укроп	26	33	44
Петрушка	21	26	57
Фасоль (стручки)	4	10	14
Горох	6	10	16
Десертные овощи			
Спаржа	24	27	35
Артишоки	50	—	—
Грибы свежие			
Шампиньоны	—	24	—
Белые	15	24	31
Подосиновики	19	22	25
Маслята	20	24	28
Опята	10	—	—
Сморчки	14	15	22

Данные по отходам овощей при холодной обработке взяты из книги Д. И. Лобанова «Технология приготовления пищи», изд. 1939 г.

Резка овощей

После очистки и промывки овощи подвергают резке. Овощи, нарезанные на части одинаковой формы и величины, равномерно подвергаются процессам тепловой обработки. Кроме того, красиво нарезанные овощи придают готовым изделиям привлекательный вид, возбуждающий аппетит, способствующий лучшей усвояемости пищи.

В предприятиях общественного питания овощи режут ручным и механическим способами.

Машинная резка обеспечивает строгую точность размера и в десятки раз ускоряет этот процесс, что дает возможность лучше сохранить качество овощей, т. е. избежать потерь ароматических и вкусовых свойств.

Для резки овощей применяют различные машины и специальные ножи, чтобы придать овощам нужную форму.

В кулинарии наиболее употребительны следующие формы резки (рис. 4): 1) ломтики, 2) кружочки, 3) соломка, 4) брусочки, 5) кубики, 6) дольки, 7) кольца.

Ломтики. Ломтиками режут корнеплоды и картофель как в сыром, так и в вареном виде. При ручной резке ломтиками крупную морковь, петрушку и др. разрезают пополам вдоль или даже на четыре части, а затем уже режут ломтиками, а картофель и свеклу для этого вначале разрезают на брусочки. Для резки ломти-

ками в машине картофель и корнеплоды вначале нарезают кубиками. Толщина нарезки ломтиком 1—2 мм. Эта форма резки применяется для овощей, идущих в супы и винегреты, а для картофеля, кроме того, и на жарку.

Кружочки. Кружочками толщиной 1—3 мм режут корнеплоды и картофель. Для этого подбирают экземпляры моркови, петрушки и пастернака одинакового размера (до 3 см). Более крупные корне-

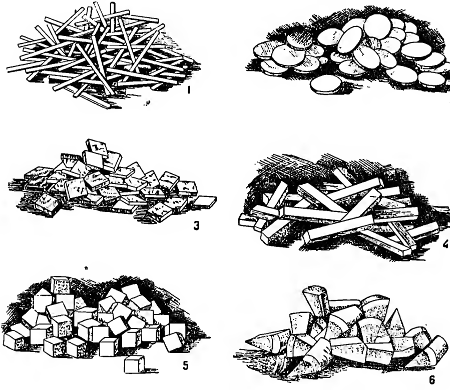


Рис. 4. Наиболее употребительные формы резки картофеля и корнеплодов: *1*—соломка, *2*—кружочки, *3*—ломтики, *4*—брусочки, *5*—кубики, *6*—дольки

плоды вначале нарезают брусочками, затем обрезают, чтобы получилась цилиндрическая форма определенного диаметра, а затем уже нарезают кружочками.

Соломка. Соломкой режут почти все овощи: корнеплоды, картофель, а также капусту белокочанную и красную и лук. Картофель и корнеплоды вначале нарезают ломтиками, при дальнейшей нарезке которых получают соломку. Капусту и лук шинкуют поперек листьев, благодаря чему получается форма, близкая к соломке. Толщина резки — от 1 до 3 мм.

Брусочки. Брусочками режут корнеплоды и картофель. Для этого их вначале режут на пластины, а затем уже из этих пластин

нарезают брусочки с квадратным сечением: корнеплоды — от 0,25 до 0,5 см, а картофель — от 0,5 до 0,75 см.

Кубики. Кубиками режут корнеплоды и картофель. Эта форма является производной от соломки (мелкие кубики) и от брусочков (средние). На мелкие кубики режут только корнеплоды. Размер кубиков — до 0,75 см. На более крупные кубики, не совсем правильной формы, режут, главным образом, картофель обычно для супов и для жарки. Для этого средний по величине картофель режут вначале на половинки, затем каждую половинку еще на четыре части; крупный же картофель режут на большее, а мелкий на меньшее количество частей.

Кубики являются наиболее устойчивой формой при различной тепловой обработке; после варки и жарки даже заложенные в соус и в очень мелко нарезанном виде они сохраняют свою форму.

Дольки. Дольками режут репу, лук и картофель; последний предварительно обтачивают в виде бочоночков; у лука, назначаемого в нарезку дольками, при очистке аккуратно и в незначительной степени срезают корешок, так как он связывает отдельные листики лука и сохраняет форму долек.

Кольца. Кольцами режут только лук репчатый и нижнюю часть порея. Для этого лук предварительно режут на кружки поперек оси (корешок — завязь), затем эти кружки разделяют на отдельные кольца, за исключением крайних от корешка и завязи кусков, которые нельзя разделить на отдельные кольца.

Прочие формы резки. Кроме вышеописанных, наиболее употребительных форм резки (простейших), существуют и более сложные формы обработки овощей: точеные, орешками, гребешком, стружкой, спиралью и др. (рис. 5). Для выполнения некоторых из них применяется специальный инструмент.

Для получения точеных корнеплодов и картофеля их обтачивают (обрезают) маленьким ножом в виде бочоночков, цилиндров, иногда разрезают на дольки и у долек острые края обрезают.

Картофель обтачивают также в форме груши.

Обточка картофеля требует технического навыка. Для получения красивой формы надо следить за однородностью кусочков по форме и величине. Так как при обточке получаются большие отходы, то, чтобы иметь возможность более рационально их использовать, для обточки берут уже очищенные овощи; тогда отходы могут быть использованы на приготовление пюре.

Орешки — мелкие шарики из картофеля и из корнеплодов — получают при помощи металлической круглой ложечки (выемки) с острыми краями (рис. 6). Овощи для этого берут в очищенном виде; ложку накладывают острыми краями и при вращательном движении погружают в овощ с постепенным углублением с одной стороны.

Гребешки (карбованные). Гребешками режут, главным образом, петрушку, морковь. Для этого очищенные корнеплоды разрезают вдоль пополам; затем с верхней стороны каждой половинки делают надрезы-бороздки глубиной до 2 мм под углом в 45° к оси,

сначала с наклоном ножа в одну, а затем в другую сторону так, чтобы эти надрезы в глубине сходились; после этого образуется конусная бороздка.

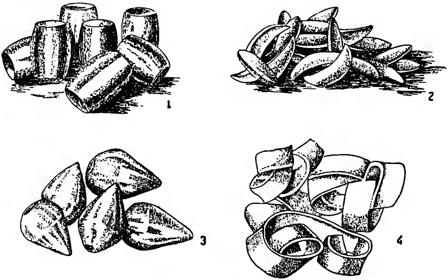


Рис. 5. Специальные формы обработки картофеля: *1*—бочонок, *2*—чесночек, *3*—груша, *4*—стружка

Накарбованные таким образом коренья режут ломтиками поперек надрезов, т. е. тоже под углом в 45°, но в другую сторону, благодаря чему получаются ломтики в виде гребешков. Карбованные ломтики получаются и при нарезке гофрированным ножом.

Такая форма резки применяется для овощей, используемых для супов и маринадов. Для декоративного оформления блюд заливных (майонезов и т. д.) применяется более тщательная обработка овощей. Корнеплоды обычно вначале обтачивают в виде цилиндров, затем уже делают надрезы — бороздки. В последнем случае берут овощи не только в сыром, но и в вареном виде.

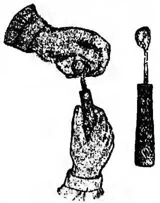


Рис. 6. Выемка для картофеля

С т р у ж к и. Стружкой режут только картофель. Для этого берут крупный картофель и в более широком сечении с обеих сторон делают срезы так, чтобы получилась пластина толщиной в 2—3 см, затем края этой пластины обравнивают, после этого режут картофель лентой равномерной толщины (2—3 мм); чем крупнее картофель, тем шире и длиннее лента. Лента должна быть не толще

3 мм, так как более толстую ленту трудно связать: она будет ломаться. Каждую нарезанную ленту сейчас же связывают, так как в пучке она не ломается как при промывке, так и при жарке, и, кроме того, получает красивую форму стружек.

Спирали. Близкие по форме к стружкам спирали вырезают из картофеля и корнеплодов при посредстве специальных приборов. Эта форма нарезки овощей применяется при специальном декоративном оформлении блюд.

Нарезка картофеля на суфле. Картофель берут для этого крупный, вначале обрезают его с краев в виде цилиндров с таким расчетом, чтобы эти цилиндры получились наибольшего диаметра (3—5 см), затем режут ломтики толщиной 0,3 см, которые должны быть одинаковы на всем сечении, в противном случае они не вздуются при жарке (суфле).

Ломтики картофеля могут быть и не строго круглой формы, а и овальной, т. е. применительно к форме экземпляров картофеля.

Рубка и растирание овощей

Для измельчения овощей, кроме нарезки, применяется также рубка овощей, которой подвергается, главным образом, капуста, а также лук репчатый.

Капусту и лук вначале мелко режут, а затем уже подвергают рубке на деревянной доске. При рубке надо следить, чтобы в овощи не попали кусочки дерева доски. Практикуется также рубка зелени петрушки, сельдерея и укропа. Однако рекомендовать ее не следует, так как при рубке эти овощи делаются мокрыми (быстро выделяют сок), подвергаются отжимке, вследствие чего вместе с соком удаляется основное большинство ароматических и вкусовых веществ. Эгу зелень лучше измельчать путем резки (шинковки) ножом.

Для рубки капусты пользуются иногда машиной (куттером).

Кроме резки и рубки, овощи подвергают и растиранию на терках, главным образом корни хрена. Хрен трут на овощерезках со специальным терочным диском. Хорошо его измельчает также и вышеупомянутая машина (куттер).

После нарезки промывке подвергают только картофель (за исключением нарезанного на суфле).

Нарезанные овощи плохо выдерживают хранение, поэтому их надо сразу же использовать или же пустить в дальнейшую обработку.

ГЛАВА II

ХОЛОДНАЯ ОБРАБОТКА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Общие сведения

Наибольший удельный вес в ассортименте мясного сырья предприятий общественного питания принадлежит мясу крупного рогатого скота и свинине, поступающим в охлажденном или замороженном состоянии.

Мясо крупного рогатого скота поступает на производство целыми тушами, полутушами (при разрубке туши вдоль или поперек) и четвертями; баранина — целыми тушами; свинина и телятина — целыми тушами и полутушами (при разрубке туши вдоль). В мелкие предприятия мясопродукты поступают и более мелкими частями.

При приемке мясосырья на производство особое внимание следует обращать на качество мяса (свежесть) и сортность (упитанность), так как качество и сортность мяса сильно отражаются на выходах мяса при обработке и качестве выпускаемых изделий.

Мясо обладает прекрасными кулинарными качествами и дает возможность изготовить большое количество разнообразных блюд, так как легко комбинируется с различными пищевыми продуктами. Но вкусовые и питательные качества блюд в большой степени зависят от правильности применения технологических процессов, начиная с оттаивания мяса и кончая тепловой его обработкой. Основными процессами обработки мясосырья в предприятиях общественного питания являются:

1) оттаивание мороженого и вымачивание соленого мяса,
2) обмывание и обсушивание мяса,
3) разрубка и разделка туши мяса,
4) зачистка частей мяса,
5) сортировка мяса,
6) приготовление полуфабрикатов из мяса.

Оттаивание мороженого мяса

Правильно размороженное мясо обладает теми же качествами, что и остывшее или охлажденное мясо. При замораживании мяса мышечные волокна выделяют сок, превращающийся в лед; при равномерном и постепенном оттаивании лед тает и сок обратно впитывается мышечными волокнами и таким образом мясо полно-

стью восстанавливает свои качества. В холодильниках, где имеются дефростеры, для оттаивания туш весом в 120—150 кг требуется 3—4 дня; температура постепенно повышается на 2—3° против температуры мяса. В условиях предприятий общественного питания, где нет дефростеров, также имеется полная возможность производить правильное оттаивание мяса. Для этого надо умело пользоваться камерами для хранения мяса: перед выпуском в цех выдерживать мясо в плюсовой мясной камере, а затем уже подавать в цех, обеспечивая при этом среднюю температуру камер +3—5°. Мясо при этом следует оттаивать в подвешенном состоянии. Оттаивать мясо надо целыми тушами, так как чем больше разрезов и вскрытых мышечных волокон, тем больше потери мышечного сока, которые при оттаивании кусками доходят до 10% и более. При оттаивании мяса целыми тушами потери достигают 0,5%, а при оттаивании четвертями — 1,5% за счет вытекающего кровянистого сока. Потери мяса при оттаивании отражаются, главным образом, на вкусовых качествах мяса, так как с кровянистой жидкостью мясо теряет экстрактивные вещества, а изделия из мяса становятся жесткими и сухими.

Голье оттаивают в заготовочных цехах при температуре цеха на противнях, так как в силу физико-химических особенностей этих продуктов здесь достигаются те же результаты, что и в дефростере.

Вымачивание солонины

Солонина из говядины и баранины содержит обычно в среднем 12—14% соли, поэтому до тепловой обработки ее подвергают вымачиванию.

Солонину, содержащую не более 8% соли, вымачивают в течение 3—5 час. со сменой воды два-три раза.

Солонину с содержанием выше 10% соли разрубают на куски весом не более 2 кг и заливают холодной водой из расчета 2 л воды на 1 кг солонины. Вымачивание производят в течение 24 час. со сменой воды до пяти раз (в зависимости от содержания соли в солонине): первый раз через час после замачивания, а затем с промежутками в 2, 3, 6 и 12 час. Температура воды для вымачивания солонины должна быть не выше 15° С, особенно при замачивании на 12 час.

При таком вымачивании содержание соли в тонких кусках понижается до 3,5%, а в толстых до 7%.

Вымачивание можно производить и в проточной воде, но этот способ требует значительного расхода воды, что повышает себестоимость обработки.

Вымоченная солонина увеличивается в весе в среднем на 7—10% в зависимости от содержания соли в солонине и способа засола. При варке солонины содержание соли в ней понижается примерно еще на 3—5%.

Обмывание и обсушивание мяса

При транспортировке и хранении мяса поверхность его обычн грязняется, поэтому перед разделкой мясо обязательно обмы ют, а особо загрязненные места зачищают ножом.

В механизированных цехах крупных едприятий мясо в целых тушах и по тушах подвешивают на крюки и обмы ют из брандспойта холодной водой ис. 7а, 7б, 7в). После промывания в двешенном состоянии мясо обсуши ют, для чего туши оставляют висеть в рошо вентилируемом помещении 2— часа или обтирают полотенцем. Клеймо езают или соскабливают.

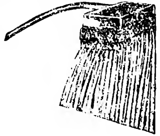


Рис. 7а. Щетка-душ для об мывания туш мяса

После обсушки разделку мяса произ одить удобнее, и она проходит быстрее



Рис. 7б. Обмывание подвешенной туши



Рис. 7в. Обмывание туши в ванне

в более гигиенических условиях. В цехах мелких предприятий также в предприятиях, где отсутствуют приспособления для вы еуказанного способа, обмывание мяса производят в ваннах; ба нину обмывают в тушах, а крупный скот отдельными частям тдельно лопатку, грудинку, край толстый и тонкий, шею и т. д.) ясо обливают водой из крана или из ведра, причем сильно за

грязненные места зачищают травяной щеткой. Затем мясо обсушивают, как указано выше.

Температура воды для обмывания мяса должна быть холодной и, во всяком случае, не выше 18° С.

Разрубка и разделка туш

При кулинарной разрубке и разделке туши выделяют отдельные части туши, отличающиеся одна от другой жесткостью и

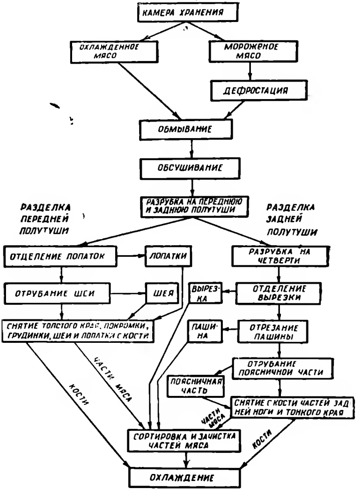


Схема кулинарной разделки туши крупного рогатого скота

структурой. Для этого говяжью тушу делят на 13 частей, свиную тушу (мясоразрубочную) — на четыре части, а баранью и телячью — на пять частей. Каждая часть имеет свое особое назна-

чение в кулинарии и используется для приготовления определенных кулинарных изделий.

Выходы отдельных частей туши зависят от породы скота и упитанности туш.

Разделка туш должна производиться быстро и в таких условиях, чтобы избежать нагревания мяса в процессе его переработки. Температура заготовочного цеха не должна превышать 16—18°.

Кулинарная разрубка и разделка туш крупного рогатого скота

По правилам, установленным в кулинарии, разделка туш крупного рогатого скота производится на следующие части: 1) лопатку

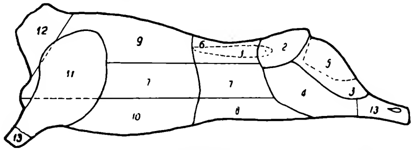


Рис. 8. Схема расположения в туше кусков мякоти, выделяемых при обвалке

(передняя нога), 2) шею, 3) грудинку, 4) покромку, 5) толстый край (спинная часть), 6) пашину, 7) вырезку, 8) тонкий край (поясничная часть), 9) внутреннюю часть задней ноги, 10) верхнюю ее часть, 11) наружную ее часть, 12) боковую ее часть и 13) голяшку (рис. 8).

При разрубке и разделке туш нужно стремиться к тому, чтобы как можно меньше получалось обрезков. Это достигается правильной разделкой. Разделка туши крупного рогатого скота состоит из следующих последовательных операций.

Разделка туши на переднюю и заднюю части. Тушу кладут на стол, левой рукой захватывают пашину, а правой рукой берут нож и делают разрез мякоти с обеих сторон туши вдоль ребер, между 11 и 12-м ребрами, до позвоночника; затем по суставному соединению перерубают позвоночник. У туш мелкого или плохо упитанного крупного рогатого скота разрез делают между 12 и 13-м ребрами. При таком способе разделки остается неповрежденной наиболее ценная часть туши — вырезка.

Разделка передней части туши. Переднюю часть туши делят на пять частей — лопатки, шею, толстый край (спинную часть), покромку, грудинку (рис. 9).

Сначала отделяют одну лопатку, а затем другую; для этого левой рукой берут за голяшку и оттягивают лопатку, по определившемуся контуру лопатки срезают.

Таблица 2

Соотношение веса передней и задней части туши после разделки (в %)

№ п.п.	Сорта мяса по упитанности	Передняя часть	Задняя часть
1	Выше средней упитанности	51,9	48,1
2	Средней упитанности	52,3	47,7
3	Ниже средней упитанности	52,4	47,6
	В среднем (при округлении) . . .	52	48

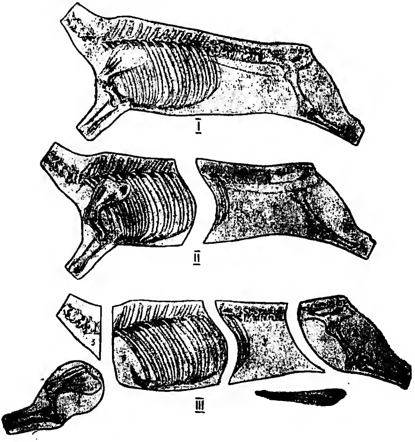


Рис. 9. Схема разрубки туши крупного рогатого скота

Лопатку кладут на стол наружной стороной вниз. На плоской кости лопатки ножом делают надрез мякоти, сверху очищают ее от мяса, подрезают с боков и отделяют от мякоти. Затем вырезают плечевую, локтевую и лучевую кости. Мякоть разрезают

на две части, которые называются плечевой и заплечной. От последней отрезают жилистую часть и голяшку.

После отделения лопаток отрубают шею. Для этого от конечного выступа грудной кости (челышка) до окончания первого осевого отростка делают надрез мякоти и перерубают позвоночник.

Обвалка шеи. Шею кладут на стол и ножом (обвалочным) тщательно вырезают кость; при срезании мяса нужно стараться, чтобы как можно меньше оставалось его в углублениях позвоночника.

Отделение грудинки. Большим ножом разрубают вдоль грудную кость, затем делают разрез мяса на ребрах (разрез должен проходить выше хрящевых сращиваний концов ребер на 5—6 см), после этого по линии разреза подрезывают мякоть до хрящевых соединений, затем по хрящевым соединениям отрезают грудинку.

Грудинку используют в целом виде или разрезают на части — от двух до четырех, в зависимости от назначения и величины грудинки. С хрящевых ребер грудинку обычно не снимают.

Обвалка толстого края и покромки. После отделения лопаток, шеи и грудинки производится срезание с костей толстого края и покромки; для этого сначала делают надрезы вдоль позвоночника, затем срезают всю мякоть, после чего отрезают покромку от края. Затем края зачищают от сухожилий.

Применяют и другой способ обвалки толстого края и покромки вместе с грудинкой, когда спинно-грудную часть туловища или правую и левую половину его обваливают путем снятия мякоти, лежащей на наружной поверхности ребер; для этого вначале также делают разрез по осевым отросткам (по гребешку) позвоночника до основания ребер, а затем уже мякоть срезают с ребер. Снятый сплошной слой мякоти разделяют на толстый край, покромку и грудинку (рис. 10).

Разделка задней части туши. При разделке задней части туши ее кладут на мясной стул или стол так, чтобы она заняла устойчивое положение, затем топором разрубают вдоль, для чего в первую очередь разрубают лонную часть тазовой кости, затем крестец и позвоночник. При разрубке не должны быть повреждены вырезка и тонкий край, поэтому линия разрубки должна проходить посредине вдоль позвоночника. Разрубку, а еще лучше распилку можно также производить, когда мясо висит на крючьях. Другой способ разделки заключается в том, что сначала вырезают вырезки, затем отрубают поясничную часть (тонкий край) по тазовую кость, потом разрубают задние ноги и только после этого производят обвалку и зачистку краев и задних ног.

Снятие вырезки. После разрубки задней части туши получают задние четверти туши, которые кладут на стол внутренней стороной вверх, затем ножом (средним или обвалочным) с внутренней стороны делают надрез вдоль позвоночника и далее по слою пленки. После этого толстый конец вырезки отрезают от тазовой

кости и от мякоти задней ноги, вырезку несколько оттягивают и срезают с поясничных ребер.

Отрубка тонкого края. После снятия вырезки отрубают тонкий край. Для этого делают разрез между пашиной, покромкой и боковой частью задней ноги, затем производят разрез мякоти и разрубку по линии соединения поясничного позвонка с тазовой костью, после чего пашину отрезают от тонкого края.



Рис. 10. Обвалка спинно-грудной части

Обвалка тонкого края. После отрезания пашины срезают с кости тонкий край, для чего делают надрез вдоль позвоночника и срезают край с поясничных реберных костей. После снятия от края отрезают покромку.

Разделка и обвалка задней ноги. После снятия вырезки и отрубки тонкого края заднюю ногу подвергают обвалке; для этого ногу кладут наружной стороной вниз, сначала вырезают тазовую кость (рис. 11), затем вдоль бедренной кости и далее по слоям мякоти делают разрез и отделяют внутреннюю часть (рис. 12). После этого вырезают берцовую и бедренную кости (рис. 13), а полученную мякоть разрезают по слоям на три части: боковую, верхнюю и наружную, от наружной части отрезают нижнюю жилистую часть — голяшку (рис. 14).

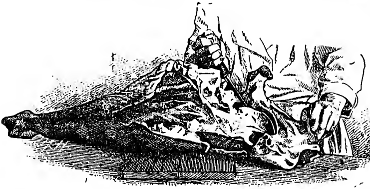


Рис. 11. Вырезание тазовой кости

Зачистка частей мякоти. Зачистка состоит в удалении излишнего жира, пленок, сухожилий и в обрезании тонких краев (за-

краин) куска. Срезание тонких закраин производят во избежание перепревания и обламывания их при тепловой обработке, а также для придания куску правильной формы (рис. 15).

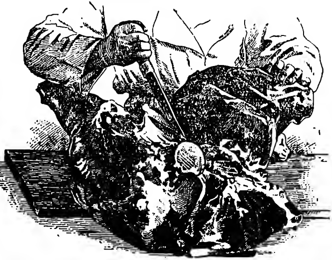


Рис. 12. Разрезание мышечной ткани задней ноги по слоям

Сухожилия и пленки удаляют, чтобы не изменилась форма кусков при жарке, так как при наличии сухожилий куски коробятся.



Рис. 13. Вырезание бедренной кости

Лишний жир удаляют потому, что приготовленные из жирного мяса блюда приобретают привкус и запах сала. Однако удалять жир полностью не следует, так как присутствие тонкого слоя поверхностного жира препятствует чрезмерному испарению влаги из

мяса при тепловой обработке, чем обеспечивается сочность готовых изделий.

При зачистке краев и особенно вырезки сухожилия и пленки надо срезать очень аккуратно, чтобы не повредить мякоти мяса

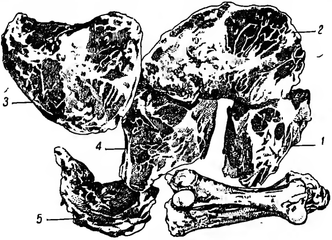


Рис. 14. Части задней ноги: *1*—боковая, *2*—верхняя, *3*—внутренняя, *4*—наружная, *5*—голяшка

этих частей. Практически это достигается тем, что срезание производят непрерывным движением ножа в одном направлении.

У вырезки (рис. 16 и 17) пленку и сухожилия удаляют полностью, а у краев частично. Оставшуюся у краев часть сухожилия



Рис. 15. Разрезание мякоти спинно-грудной части

надрезают в трех-четырех местах при назначении их в жарку в целом виде, как, например, на ростбиф. У частей мяса, предназначенных для изготовления котлетной массы, удаляют лишь грубые сухожилия и пленки, а также излишний жир.

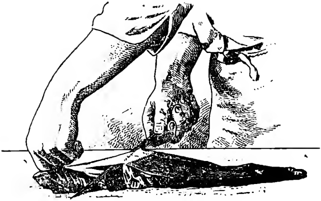


Рис. 16. Зачистка вырезкн

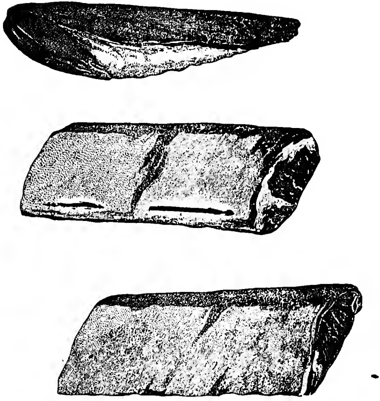


Рис. 17. Вырезка (вверху), спинная часть (в середнне) и поясничная часть (вннзу)

Зачистка костей. После снятия мякоти кости подвергают зачистке, т. е. остатки мяса тщательно срезают с костей.

Кулинарная сортировка частей говяжьей туши

Качество частей мяса определяют по их нежности, мягкости, что обусловливается количеством и качеством соединительной ткани, входящей в ту или иную часть туши.

Главнейшие составные части соединительной ткани — коллаген и эластин. Коллаген при тепловой обработке размягчается и переходит в клей, глютин, а эластин не изменяется, оставаясь жестким (толстая спинная жила). Следовательно, чем больше соединительной ткани в куске и чем больше в ее составе эластина, тем грубее и жестче мясо.

Наиболее мягкой частью туши является вырезка, следующие по степени мягкости тонкий и толстый край, а затем верхняя, внутренняя и боковая часть задней ноги. Мясо грудинки, лопатки, наружной части задней ноги и покромки значительно грубее, а мясо шеи, пашины и голяшки очень жестко и грубо вследствие значительного содержания в нем соединительной ткани, главным образом эластиновой.

Упитанность туши в значительной степени влияет на выход сортов мяса, так, например, выход костей колеблется от 16 до 30%, составляя в тушах выше средней упитанности 16—20%, средней упитанности — 20—25%, тощих — 25—30%.

В зависимости от упитанности изменяется и выход частей туши (мякоти мяса), особенно грудинки и покромки; в хорошо упитанных тушах удельный вес их увеличивается, а в тощих тушах покромка, например, не выделяется даже как самостоятельная часть. Вырезка же почти всегда остается постоянной величиной, составляя 1,5% к весу туши.

Части говяжьей туши используют в зависимости от их кулинарных свойств (см. таблицу 3).

Таблица 3

Выход при кулинарной разделке говяжьей туши средней упитанности (в %)

Наименование частей	Зачищенные части	Основное назначение
1-й сорт		
Вырезка	1,6	Для жарки целыми частями и изготовления блюд в жареном виде
Тонкий край	2,3	
Толстый край	4,5	
Итого 1-го сорта	8,4	

Наименование частей	Зачищенные части	Основное назначение
2-й сорт		
Части задней ноги	20,5	Для изготовления в тушеном виде с последующей нарезкой на порции и для варки
Части передней ноги (лопатки)	6,5	
Грудинка	4,7	
Покромка	2,5	
Итого 2-го сорта	34,2	
3-й сорт		
Шея	6,0	На фарши и для котлетной массы
Пашина	3,3	
Обрезки[1]	22,3	
Итого 3-го сорта	31,6	
Кости и сухожилия	25,2	Для бульона, на супы и соусы
Потери при разделке	0,6	
Всего	100	

Кулинарная разделка туш мелкого скота

Туши мелкого скота — баранины, свинины и телятины — разделывают в общем по одной и той же схеме, причем после разделки получают следующие основные части: 1) окорока (задние ноги), 2) лопатки (передние ноги), 3) карейки, 4) грудинки и 5) шею (кроме свинины, так как шея у свинины остается при карейке) (рис. 18).

Если туши поступают с почками, а телячьи, кроме того, с зобной железой (так называемое сладкое мясо), их предварительно вырезают; у хорошо упитанных телят вынимают также вырезку.

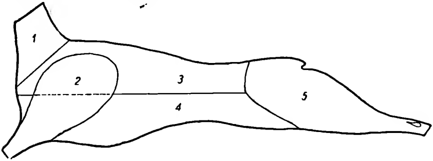
Разделка туши на переднюю и заднюю части. Подготовленную тушу (т. е. обмытую и обсушенную) укладывают на стол и отрубают заднюю часть по выступ тазовой кости, для чего предварительно с обеих сторон производят разрез мякоти до позвоночника, который и перерубают.

Разделка передней части туши. Вначале отнимают лопатки (передние ноги) теми же приемами, что и у крупного рогатого скота, затем отрубают шею, после чего спинно-грудную часть разрубают на две половинки (бока с вырубкой позвоночника). Для этого предварительно разрубают вдоль грудинку, затем делают надрез со спины по гребешку позвоночника до основания ребер, после

[1] Обрезки получаются при зачистке частей мяса.

чего вырубают позвоночник. Полученную половинку спинной части разрубают по линии, проходящей через середину ребер, на две части — карейку и грудинку. Отрубая карейку от грудинки, необходимо следить за тем, чтобы карейка во всю длину имела одинаковую ширину.

У свинины перед разрубкой боков на карейку и грудинку предварительно снимают шпиг.



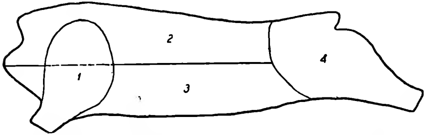


Рис. 18. Схемы разрубки туш: вверху—бараньей, внизу—свиной

Разделка задней части туши. Заднюю часть туши мелкого скота делят на две половинки — окорока, для чего в продольном направлении разрубают кости таза и крестцовые позвонки.

У бараньей туши иногда вырубают поясничную часть (так называемое «седло»). В этом случае после отделения от туши окороков, лопаток и шеи спинно-грудную часть туловища не разрубают на половинки (бока), а отрубают от нее грудинку и переднюю часть карейки до 5—6-го ребра вместе с позвоночником.

Оставшаяся спинная часть вместе с позвоночником называется «седлом» (рис. 19), которое идет в жарку в целом виде. У телячьей туши иногда вырубают почечную часть вместе с позвоночником и почками (так называемый ленш), которая также идет в жарку в целом виде.

Из частей, полученных при разделке туш мелкого скота, обязательной обвалке подлежат бараньи и телячьи шеи. Окорока и лопатки подвергают полной или частичной обвалке в зависимости от их дальнейшего назначения. Карейку и грудинку подвергают соответствующей зачистке и подготовке.

Разделка и зачистка отдельных частей туш мелкого скота. Шея. Мякоть шеи целиком снимают с кости, затем удаляют сухожилия.

Лопатка. При полной обвалке мякоть целиком снимают с кости и, если она предназначена для жарки, то ее свертывают рулетом и связывают шпагатом; это обеспечивает более равномерное прожаривание, а также улучшает условия нарезки на порции в готовом состоянии. При частичной обвалке у лопатки удаляют плоскую лопаточную кость и мостолыжку.

Карейка. У карейки срезают поясничные ребра, а также часть пленок и сухожилий с внешней стороны.

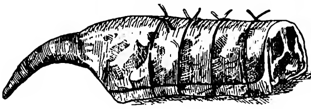


Рис. 19. „Седло" баранье (с частью окорока)

Грудинка. У грудинки с внутренней стороны делают надрез пленки на ребрах для удобства их удаления после тепловой обработки. В тех случаях, когда грудинка идет в фаршированном виде, после надреза пленки ребра удаляют. Во всех случаях у грудинки срубают выступ грудной кости, образующийся после разрубки.

Окорока. При частичной обвалке окороков удаляют тазовую кость и мостолыжки. В этом случае окорок наружной стороной кладут на стол, затем вырезают тазовую кость, зачищают мостолыжку и часть ее отрубают с таким расчетом, чтобы зачищенная кость мостолыжки на 4—5 см осталась при окороке.

При полной обвалке окорока полученную мякоть крупных ног свинины и телятины разделяют по слоям на четыре части так же, как и у говяжьей туши; бараньи окорока в этом случае разделывают на две части. Затем отдельные части зачищают от тонких закраин и частично от сухожилий.

Все части бараньей туши могут быть использованы для жарки. Лишь очень старая баранина не годится для жарки; такую баранину используют для тушения или отваривания.

Все части свиной туши используют для жарки. Однако лучшей частью для этой цели является карейка. Грудинку же приготовляют главным образом в фаршированном виде. В вареном виде для вторых блюд свинину приготовляют очень редко.

Части телячьей туши используют, главным образом, для жарки, шею же — для котлетной массы.

Обработка и разделка поросят. Поросят берут ошпаренных и очищенных от шерсти; если имеются волоски, поросят натирают

Таблица 4

Выход отдельных частей бараньей туши (средней упитанности, весом 12—15 кг)

Наименование частей	Выход (в %)
Окорока без кости	19,5
Лопатки без кости	9,4
Карейка с ребрами	16,5
Грудинка с ребрами	11,7
Шея без кости	5,3
Обрезки	20,1
Итого	82,5
Кости и сухожилия	17,1
Потери при разделке	0,4
Всего	100

Таблица 5

Выход отдельных частей свиной туши средней упитанности (мясного разруба)

Наименование частей	Выход (в %)
Окорока без тазовой кости и мостолыжки	16,3
Лопатки без кости	9,0
Карейка с ребрами	13,7
Грудинка с ребрами	12,1
Шпиг и сало	17,1
Обрезки	23,2
Итого	91,4
Кости и сухожилия	8,4
Потери при разделке	0,2
Всего	100

Таблица 6

Выход отдельных частей телячьей туши

Наименование частей	Выход (в %)
Окорока без кости	22,0
Лопатки без кости	6,5
Карейки с ребрами	23,0
Грудинка с ребрами	14,2
Шея без кости	7,0
Итого	72,7
Кости и сухожилия	27,0
Потери	0,3
Всего	100

мукой, чтобы кожа стала сухой и волоски отстали от ее поверхности, и опаливают. После этого их потрошат и промывают в холодной воде. Свежеубитых поросят выдерживают в холодной воде 2—3 часа, чтобы лучше обескровить, отчего мясо становится белее.

У выпотрошенных и промытых поросят разрубают тазовую кость, удаляют остатки прямой кишки (иногда часть ее при потрошении остается), затем делают разрез грудинки и надрубают межлопаточную часть позвоночника с внутренней стороны для равномерной тепловой обработки, а также для пластования тушки на жарку. При разделке поросенка на полутушки его разрубают вдоль по позвоночнику вместе с головой на две равные половинки.

Разделка тушек кроликов. Кролики поступают тушками без шкурки и обычно выпотрошенные, но часто вместе с ливером, т. е. легкими, печенкой и сердцем. У тушек вынимают ливер, затем их тщательно промывают. Тушку кролика разрубают на четыре части: лопатки, окорочка, переднюю часть и спинную часть («седло»).

Окорочка отрубают по выступ тазовой кости, а затем отнимают лопатки, отрубают грудинку, после чего от спинки по 5 или 6-е ребро отрубают ее переднюю часть.

Лопатки и окорочка зачищают, т. е. у них отрубают мостолыжки и вынимают тазовую кость, у спинной части срезают сухожилие (у старых кроликов). Полностью снимают с кости (обваливают), главным образом, задние ножки и лопатки.

Таблица 7

Выход отдельных частей кролика

Наименование частей	Выход (в %)	Основное назначение
Лопатки зачищенные	16	Для жарки
Передняя часть с грудинкой	22	„ рагу
Окорочка	39	„ жарки и шницелей
Спинная часть („седло“)	23	„ жарки
Итого	100	

При полной обвалке тушек кролика выход мякоти от хорошо упитанных тушек равняется 75—77%, в среднем отход костей—24%.

Обработка мяса диких животных

В предприятия общественного питания поступает мясо зайца, дикой козы, оленя, лося, кабана и медведя.

Тушки зайца разделывают так же, как и кролика; дикую козу — как баранину; кабана и медведя — как свинину; лося и оленя так же, как туши крупного скота.

Мясо всех диких животных после разделки туш обычно подвергают маринованию; кроме того, мясо зайца, лося, оленя и дикой козы подвергают шпигованию для обогащения его жиром.

После разделки туш диких животных все части подвергают зачистке, для чего, главным образом, срезают сухожилия в виде пленки со спинной части зайца, дикой козы, оленя и лося, а также с лопаток и окороков медведя.

Маринование. Мясо диких животных — медведя, лося, оленя, дикой козы, кабана — для улучшения вкуса перед тепловой обработкой должно быть промариновано от одного до четырех дней, в зависимости от величины кусков. Мариновать зайцев следует в течение 4—5 час., а старых — до 24 час.

Куски мяса заливают охлажденным маринадом, следя за тем, чтобы пряности между ними были распределены равномерно. В процессе маринования мясо несколько раз перевертывают.

Для получения маринада в слабый уксус с 1,5—2%-ной кислотностью добавляют соль, сахар, лавровый лист, перец горошком и нарезанные овощи, кипятят 10—30 мин. на слабом огне и затем охлаждают.

Норма приправ на 1 л уксуса для маринада: сахару 20 г, соли 20 г, лаврового листа 2 г, перца горошком 1 г, луку репчатого 50 г, моркови 50 г, петрушки 25 г, сельдерея 25 г.

Шпигование. Мясо дикой козы, лося, оленя и зайца для придания ему большей сочности и обогащения жиром после маринования шпигуют хорошо охлажденным свиным шпигом, нарезанным брусочками длиной 4—6 см и шириной 0,5—0,75 см.

Обработка голья (сбоя)

Головы. Головы поступают в предприятия общественного питания с кожей или без кожи.

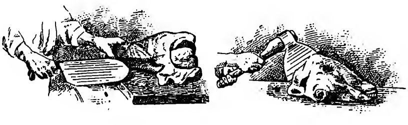


Рис. 20. Обработка головы

В первом случае они опалены или ошпарены и хорошо очищены от шерсти. Если же они поступают с шерстью, их или опаливают на некоптящем пламени или ошпаривают в горячей воде (70—80°). Шерсть при этом тщательно счищают ножом. Телячьи и свиные головы подвергают, главным образом, шпарке, так как кожа в этом случае остается белой.

У голов без кожи опаливают губы, а затем головы разрубают на части с предварительным удалением языка и мозгов (рис. 20).

У голов телячьих и свиных, предварительно ошпаренных, снимают с черепной коробки кожу вместе с мясом; для этого голову кладут на стол вниз зарезом, затем делают прямой разрез кожи посредине между глаз, от носа до верхней части лба, после чего кожу вместе с мясом и ушами срезают с костей; в результате этого получают две половинки. После этого из головы вырезают язык и вырубают мозги.

Мозги. Мозги замачивают в холодной воде на 1—2 часа для удаления крови и отмокания пленки; после этого пленку с мозгов легко снимают. Эта работа должна производиться аккуратно, чтобы не разорвать мозгов.

Языки. У языка отрезают горловину, затем их промывают два раза в холодной воде; верхнюю часть языка оскабливают ножом для удаления возможных остатков жвачки.

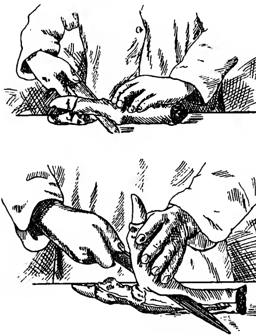


Рис. 21. Разделка телячьих ножек

Ноги. Ноги так же, как и головы, поступают опаленные или ошпаренные. В том случае, когда они поступают с шерстью, их опаливают или ошпаривают, потом счищают шерсть и сбивают роговицу с копытца.

Телячьи и свиные ножки только ошпаривают. Телячьи ножки снимают с кости (рис. 21). Для этого делают между копытцами разрез до кости, затем продолжают разрез кожи по кости вдоль ножки с обеих сторон, после чего кожу вместе с мякотью срезают с кости. Получаются две половинки ножек.

Ливер. Ливер при обработке разделяют на составные части: сердце, горло и легкие и промывают. Сердце и горло предварительно разрезают вдоль.

Печень. У печени отрезают желчные протоки, снимают покрывающую ее пленку, которую подрезают ножом, а затем сдирают руками. При обработке печени из нее (особенно из мороженой), выделяется большое количество кровянистой жидкости, которая используется для бульонов и соусов.

Почки. С телячьих, бараньих и свиных почек срезают излишнее сало с таким расчетом, чтобы остался слой его не толще 0,5 см; с бычьих почек сало сдирают вместе с пленкой, для чего с одной стороны делают разрез пленки.

Селезенка. С селезенки ножом соскабливают слизь, затем ее хорошо промывают в холодной воде.

Хвосты. Хвосты крупного рогатого скота (бычьи) разрезают на отдельные позвонки и промывают в холодной воде.

Обработка зобной железы телят. Зобную железу ошпаривают в кипящей воде в течение 5 мин., после чего сдирают с нее пленку и обмывают холодной водой.

Приготовление мясных полуфабрикатов

После разрубки и разделки туш убойных животных получается продукт нетто, который является основным полуфабрикатом и может итти непосредственно в тепловую обработку, как, например, край, вырезка, карейка, грудинка и т. д. Но из них также приготовляют полуфабрикаты путем нарезки и соответствующей обра-

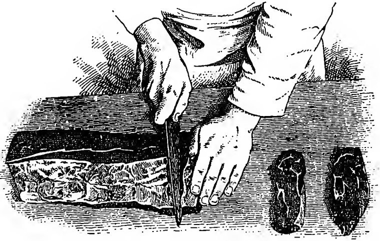


Рис. 22. Нарезка порционных кусков

ботки или, кроме того, путем комбинирования с другими продуктами, причем применяются соответствующие приемы и инструмент.

Нарезка мясных продуктов. Крупные куски можно нарезать на порционные и более мелкие куски. Порционные куски — филе, бифштекс, антрекот, отбивные котлеты и т. д. — нарезают весом соответственно установленным нормам (в среднем 120—200 г), а мелкие куски—гуляш, рагу и т. д.—по нескольку кусков на порцию весом от 15 до 30 г с тем, чтобы при одинаковом весе отдельных кусков общий их вес соответствовал норме на порцию.

При нарезке порционных кусков (рис. 22) разрез производят обязательно поперек волокон. Нарезанное по указанному правилу

мясо имеет лучший вид и более нежную консистенцию, облегчается также его дальнейшая обработка, особенно отбивание.

Отбивание. Нарезанные куски (порции) мяса отбивают тяпкой (рис. 23), которую держат плашмя. Отбивание делает мясо мягким, т. е. разрыхляет его, придает куску равномерную толщину и сглаживает поверхность, что способствует равномерности тепловой обработки. Кроме того, отбивание дает возможность придать куску соответствующую форму (отбивные котлеты).

Панирование. Панированием в кулинарии называют покрытие слоем муки или молотых сухарей небольших сырых или вареных кусков мяса. Запанированные продукты во время жарки приобретают корочку, которая препятствует вытеканию сока, благодаря чему жареный продукт получается сочным и с хорошей поджаристой корочкой.


Рис. 23. Отбивание

Для панирования употребляют красную и белую панировку и льезон.

К р а с н а я п а н и р о в к а представляет собой молотые просеянные сухари из белого хлеба. Хорошо высушенные ломтики хлеба отсортировывают, чтобы не попали подгорелые куски, толкут в ступе или пропускают через машину — сухаромолку, затем просеивают на сите.

Белую панировку получают путем протирания через грохот мякиша черствого белого хлеба без корок.

В белой панировке обжаренный продукт получает нежную корочку бледнорозового цвета, в красной — более грубую и темную, поэтому для белого мяса желательно употреблять только белую панировку.

Панировка должна быть однородной, без комков, поэтому заранее приготовленную панировку необходимо перед употреблением просеивать.

Л ь е з о н — французское слово, означающее связь, соединение. Для изготовления льезона в посуду вливают сырые яйца, молоко или холодную воду, добавляют соль и хорошо размешивают.

Состав льезона: яиц 1 шт., молока или воды 50—100 г, соли 2—3 г.

Существуют три основных способа панирования:

а) первый способ — мясо покрывается мукой,

б) второй способ — мясо покрывается льезоном и панировкой,

в) третий способ — мясо покрывается мукой, льезоном и панировкой.

Техника панирования. Подготовленные куски мяса посыпают солью и перцем (или соль и перец кладут в льезон).

Панирование в муке (первый способ) производят непосредственно перед жаркой. Нарезанные куски печенки, почек, мозги обваливают в муке.

Панирование в белой и красной панировке (второй способ). Куски мяса по всей поверхности смачивают льезоном и сразу же обваливают в панировке, плоские куски — отбивные, шницель и ромштексы — после этого обравнивают ножом. При этом панировании вес продукта увеличивается на 15—25% (из них на 5—10% за счет льезона и на 10—15% за счет панировки).

Панирование в муке, льезоне и панировке (третий способ) применяют для вареных мясных продуктов; вначале продукт панируют в муке, затем смачивают в льезоне и обваливают в панировке. В данном случае вес продукта увеличивается на 25—30% (из них на 5% за счет муки, на 10—15% за счет льезона и на 15% за счет панировки).

Панированные по второму и третьему способу мясные продукты выдерживают хранение в течение 2—3 час. в холодном месте.

Шпигование мяса. Для придания мясу определенных вкусовых свойств, сочности и для обогащения его жиром применяют шпигование зачищенных кусков говяжьего мяса, баранины и др. сырыми ароматическими кореньями (петрушкой, сельдереем, морковью), свиным шпигом и чесноком. Корнеплоды для шпигования нарезают длинными брусочками. Заостренным деревянным колышком делают в мясе проколы под углом в 45° по направлению волокна и в образовавшееся отверстие вставляют брусочки кореньев.

Для шпигования мяса шпиг нарезают брусочками длиной 4—6 см, толщиной 0,5—0,75 см. Шпиговкой, представляющей собой полую иглу со сжимающимся раструбом, делают в мясе прокол, в раструб вкладывают кусочек шпига и иглу протаскивают насквозь. При этом благодаря сжатию раструба шпиг втягивается и остается в мясе. Прокол надо делать с таким расчетом, чтобы шпиг выступал наружу одинаково с обеих сторон.

Маринование мяса. Из мясных продуктов маринованию подвергают главным образом баранину для шашлыков мелкими или порционными кусками. Для этого ее пересыпают солью и перцем, мелко нарезанным луком, зеленью петрушки, обрызгивают лимонной кислотой или уксусом, хорошо перемешивают и выдерживают на холоде не менее 4 час. под небольшим прессом.

Маринование ввиду присутствия кислоты следует производить в керамической посуде.

Норма продуктов для маринования: мяса для шашлыка 1 кг, лука репчатого 100 г, перца молотого 0,1 г, лимонной кислоты 3%-ной (или уксуса 3%-ного) 40 г, соли 10 г, зелени петрушки 15 г.

Полуфабрикаты из вырезки. В вырезке различают три части — утолщенную («головку») *а*, среднюю *б*, имеющую придаток жира,

и тонкую *в* (рис. 24). Головку нарезают на бифштексы, среднюю — на филе толщиной 4—6 см, а тонкую часть — на лангеты по два куска на порцию (рис. 25). Бифштексы и лангеты слегка отбивают для придания формы, а филе не отбивают, как нарезанные из самой нежной части вырезки.

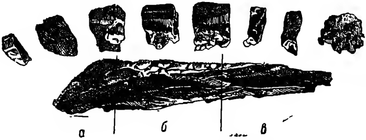


Рис. 24. Вырезка: *а*—утолщенная часть („головка"), *б*—средняя часть, *в*—тонкая часть

Полуфабрикаты из края. Антрекот нарезают из толстого края толщиной 1,5—2 см.

Ромштексы нарезают из толстого края.

При нарезке ромштексов или антрекотов нож держат под углом в 45°, чтобы получить более широкие куски; такое положение ножа имеет особенное значение при нарезке тонкого края в части, прилегающей к тазовой кости, где направление волокон несколько уклоняется от горизонтального и необходимо, чтобы разрез приходился точно поперек волокон. Нарезанные куски антрекота и ромштекса отбивают тяпкой, затем в каждом отдельном куске концом ножа перерубают сухожилия и пленки, которые наиболее ясно выделяются при отбивании кусков. Ромштексы обычно панируют вторым способом.

Антрекот на кости. В этом случае обычно три-пять порций антрекота отрезают одним куском от толстого края с одной реберной костью, которую зачищают, как у отбивных котлет. Затем его слегка отбивают и перерубают на нем сухожилия и пленки.

Беф-строганов нарезают из концов вырезки, из края (обрезков, получающихся при резке антрекотов), из верхней части задней ноги. Для этого нарезают куски мяса в 1—2 см толщиной, отбивают тяпкой до толщины в 0,5 см и затем нарезают брусочками длиной в 3—4 см. Вырезку можно и не отбивать, а сразу резать тонкими ломтиками, затем брусочками (рис. 26).

Азу. Для азу мясо подготавливают так же, как и для бефстроганов, но брусочки должны быть вдвое толще.

Полуфабрикаты из задней ноги, лопатки и других частей крупного рогатого скота. Крупные куски. Мякоть от задней ноги, лопатки, покромку и грудинку употребляют для варки, а от задней ноги и лопатки, кроме варки, употребляют и для комбинированной обработки, т. е. для тушеного мяса (нарезают кусками

по 2—2,5 кг). Нарезку производят, главным образом, вдоль волокна, что обеспечивает возможность нарезки в дальнейшем порционных кусков, которая производится после тепловой обработки крупных кусков уже поперек волокон.

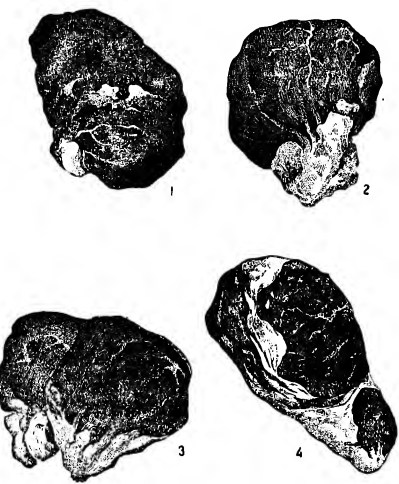


Рис. 25. Бифштекс—*1*, филе—*2*, лангет—*3*, антрекот—*4*

Мелкие куски. Мякоть частей задней ноги и лопатки нарезают на порционные куски для комбинированной тепловой обработки тушеного мяса. Для этого часть перерезают сначала вдоль волокон на куски, соответствующие ширине порционных кусков (около 10 см), а затем из каждого крупного куска нарезают поперек волокон порции — куски толщиной в 2—2,5 см, отбивают их тяпкой, после чего перерубают сухожилия и пленки в каждом куске.

Гуляш. Для гуляша нарезают кусочки мяса в форме кубиков весом каждый от 15 до 30 г; куски должны быть одинакового веса и в общей сумме (4—5 кусков на порцию) составлять норму, полагающуюся на порцию (рис. 27).

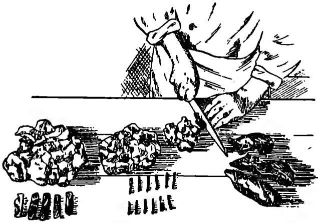


Рис. 26. Нарезка мяса для беф-строганов

Полуфабрикаты из карейки. В карейке свиной, бараньей и телячьей различают две части: почечную (поясничную) без костей и спинно-грудную с ребрами. Первую нарезают кусками толщиной в 1,5—2 см на натуральные шницели, а вторую вместе с ребрами на

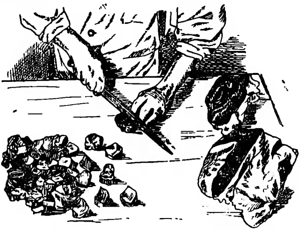


Рис. 27. Нарезка мяса кубиками для гуляша

отбивные котлеты; из половины карейки, примыкающей к почечной части до 6-го ребра включительно, получают натуральные котлеты, а из остальной — котлеты, подвергающиеся панированию. Это определяется свойствами мяса отдельных частей карейки: ближе к почечной части мясо карейки более нежно и структура

его однородная, к шейной части мясо грубее и притом слоистое вследствие большего количества пленок.

Нарезка отбивных котлет (рис. 28). Карейку кладут на стол вверх ребрами, средним поварским ножом вначале из почечной части нарезают шницели или отрезают почечную часть (без кости) целиком. При этом линия разреза идет под углом в 45° (чтобы шницели и котлеты имели определенную ширину). После этого производят нарезку котлет. Свиные и телячьи котлеты режут обычно по одной штуке на каждую реберную кость — получается котлета в толщину кости. В хорошо упитанных карейках прихо-

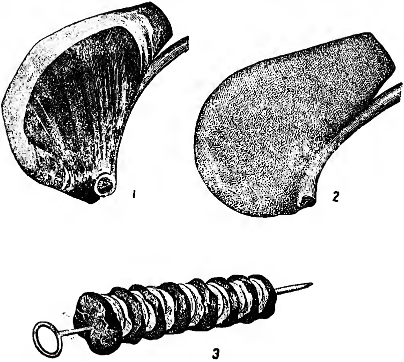


Рис. 28. *1* —котлета свиная натуральная, *2*—котлета свиная отбивная, *3*—шашлык из говяжьей вырезки

дится иногда резать одну котлету с костью, а другую (вернее шницель) без кости вследствие того, что у каждой карейки 13 реберных костей и при нарезке лишь 13 котлет каждая из них может оказаться по весу больше нормы.

При нарезке бараньих отбивных котлет из малых по размеру кареек куски мяса нарезают с двумя или даже тремя ребрами, чтобы получить вес, установленный по норме, но при зачистке котлет лишние ребра удаляют.

Зачистка отбивных котлет. С реберной кости ножом соскабливают пленку, а самый конец этой кости (к грудинке) на 2—3 см совершенно очищают от пленки и мяса, для чего делают

надрез мякоти кругом кости, отступя на 2—3 см от конца ее; затем это мясо вместе с пленкой счищают с кости и кость отрубают под углом в 45° (отруб кости должен быть ровным, недробленым).

У бараньих котлет при зачистке срезают лишние реберные кости, которые расположены в почечной части, и оставляют лишь последнюю кость.

Отбивание. После зачистки котлет производят их отбивание. Для натуральных котлет куски отбивают слегка, а для панированных отбивают до толщины в 0,5 см. После отбивания аккуратно перерубают сухожилия, особенно у натуральных котлет. Отбивные котлеты для панирования кубируют[1] ножом для придания им формы и для размягчения. Отбивные котлеты панируют в льезоне и панировке (второй способ), после чего обравнивают (обжимают) ножом.

Полуфабрикаты из задних ног и лопаток мелкого скота и кролика. Порционные куски. Из мякоти задних ног телятины и свинины (реже баранины) изготовляют шницели, обычно в панированном виде. Для этого снятую с кости мякоть вначале разрезают вдоль волокон на крупные куски, из которых нарезают поперек волокон порционные куски толщиной в 1,5—2 см, после чего их отбивают тяпкой, перерубают сухожилия, иногда кубируют. Шницели панируют по второму способу.

Кроме того (главным образом из бараньей незачищенной карейки), вырубают шашлык (по-карски). Для этого по 6—7-е ребро (считая от шеи) отрубают почечную часть карейки (карейка берется с поясничными ребрами и с вырезкой), затем отрезают покромку и тонкую часть (к грудинке) карейки с ребрами так, чтобы осталась часть карейки вместе с почечной частью в форме удлиненного бруска. Со спинной части срезают сухожилия. Подготовленное для шашлыка мясо, а также баранью почку подвергают маринованию (стр. 48), баранью почку предварительно зачищают от излишков сала. При накалывании шашлыка на шпажку накалывают и почку.

Мелкие куски — рагу, плов, пилав, гуляш и шашлык. Рагу, плов, пилав и шашлык изготовляют, главным образом, из баранины, а из свинины и телятины — гуляш или азу.

Для рагу, плова и пилава берут, главным образом, грудинку и лопатку, последнюю вместе с плоской лопаточкой, костью, но без трубчатых костей. Для шашлыка также берут грудинку и лопатку, но исключительно от молодых барашков, от старых — для шашлыков берут только мякоть.

Нарезка мяса для шашлыка, плова, пилава, рагу, гуляша производится кусками весом 25—40 г каждый; куски должны быть одинакового веса и в общей сумме (4—5 кусков на порцию) составлять норму, полагающуюся на данное

---

[1] Кубированием, которое применяется только в тех случаях, когда куски мяса подвергаются панированию, называется надрубание мякоти ножом в разных направлениях, при этом не только разрезаются сухожилия, но и сравнительно грубые части мяса делаются мягкими.

блюдо. При нарезке надо стремиться к тому, чтобы куски получались в форме кубиков или квадратиков. После нарезки куски мяса, предназначенные для шашлыка, подвергают маринованию.

Подготовка шашлыка. После маринования куски мяса надевают на шпажку, иногда вперемежку с кружками лука (шашлык с луком).

Есть и другой способ подготовки шашлыка, изготовляемого как из баранины, так и из свинины и телятины. В этом случае мякоть мяса нарезают кусочками, отбивают их до толщины в 0,5 см с тем, чтобы кусочки имели форму квадратиков, затем на каждый кусочек кладут ломтики шпига таких же размеров, но менее толстые (а если шашлык изготовляют с луком, то и кружочки лука). После этого кусочки вместе со шпигом и луком надевают на шпажку с таким расчетом, чтобы первый и последний куски на шпажке были мясные. Этот шашлык не маринуют, но иногда панируют вторым способом.

Азу и беф-строганов, кроме говяжьего мяса, могут быть изготовлены из свинины, телятины и кролика. Способ нарезки такой же, как и из говяжьего мяса.

Фарширование грудинок. У грудинки вынимают реберные кости, затем в продольном направлении от места разреза пашинки между слоев делают разрез в виде кармана, который наполняют охлажденным фаршем из риса или макарон, после чего отверстие зашивают ниткой или закалывают шпажкой.

Зразы из цельных кусков мяса. Говяжье мясо (мякоть задней ноги или лопатки) нарезают по 1—2 куска на порцию, тонко отбивают, кладут на него фарш, завертывают в виде голубцов и перевязывают ниткой. Фарш берут из расчета 50 г готового фарша на 100 г мяса (приготовление фарша см. на стр. 140).

Полуфабрикат из печенки. Зачищенную от пленки печенку нарезают по 1—2 куска на порцию, посыпают солью и перцем и панируют в муке (первый способ).

Панировке ее подвергают перед самой жаркой, так как запанированная поверхность муки быстро намокает.

Для фаршей зачищенную печенку нарезают кубиками.

Люля-кебаб приготовляют обычно из баранины, для чего мякоть нежирной баранины вместе с луком пропускают два-три раза через мясорубку, затем заправляют солью и перцем, добавляют лимонной кислоты и выносят на холод на 3—4 часа. После этого фарш налепляют на металлическую шпажку, плотно прижимая к ней, формуя куски в виде колбасок весом 35—40 г по нескольку штук на шпажку.

Норма на порцию: мякоти баранины 100 г, лука репчатого 10 г, соли 1 г, перца 0,02 г, лимонной кислоты 0,1—0,2 г.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Котлетную массу делают из говядины, телятины, свинины, кролика и реже из баранины. Для изготовления ее может быть использована любая часть туши, но употребление для этой цели вырезки и спинной и поясничной части будет нерационально. Поэтому в тех слу-

чаях, когда перерабатываются целые туши, полутуши и четвертины крупного рогатого скота, приходится в первую очередь для котлетной массы употреблять те части, которые ни в каком другом виде не могут быть так эффективно использованы, как в котлетной массе, например, мякоть шеи, пашинку, а также все мелкие куски, остающиеся при разделке туш.

Примечание. Не рекомендуется приготовлять котлетную массу из длительно хранившейся свинины, так как изделия из нее в готовом виде приобретают салистый привкус.

Освобожденное от костей и крупных сухожилий мясо режут кусками от 50 до 200 г и пропускают через мясорубку с одной решеткой два раза, а с двумя решетками один раз. Провернутое мясо соединяют с замоченным в холодной воде (лучше в молоке) белым хлебом, кладут соль, перец и вымешивают деревянной лопаткой в широкой и неглубокой посуде или в мясомешалках. Вымешанную массу вновь пропускают через мясорубку, затем еще раз хорошо промешивают.

Лучший хлеб для котлетной массы из муки 75 и 30%-ного выхода. Хлеб 85%-ного выхода употреблять можно, но во вкусовом отношении он дает худшие результаты. Хлеб должен быть некислым, без горелых корок и обязательно черствым. Мягкий хлеб, а особенно теплый, не размокает и придает котлетной массе тягучую консистенцию. Полагающаяся по норме вода (30% к весу мяса) при замачивании полностью поглощается хлебом; отжимать намоченный хлеб при соединении с мясом не следует.

Если масса оказывается слишком густой, что бывает в тех случаях, когда мясо от старых животных, в нее при вымешивании прибавляют воду, но с таким расчетом, чтобы общее количество ее в массе не превышало 40% к весу мяса.

При пропускании через мясорубку температура котлетной массы повышается на 3—5°. Чтобы по выходе из мясорубки масса имела возможно более низкую температуру, мясо, хлеб и вода должны быть хорошо охлаждены.

Состав котлетной массы на 1 кг мяса (мякоти): хлеба белого 250 г, воды 300—400 г, соли 20 г, перца молотого 0,5 г.

Примечание. В нежирное мясо можно добавлять внутреннее сало (до 5% к весу мяса).

Рубленые котлеты, битки и шницели. Рукой, смоченной водой или яичным льезоном, от котлетной массы отделяют равные по весу части, которые при помощи ножа формуют, обваливая в панировке. Котлеты и битки делают по 1, 2 и 3 шт. на порцию, шницели — по 1 шт.

Котлетам придают яйцевидноприплюснутую форму; при весе в 75 г длина их 12 см, ширина 5,5 см и толщина 1,75 см. Форма битков приплюснутокруглая, при весе в 75 г диаметр их 6,5 см, толщина 2 см. Шницели имеют овальную форму и вес 120—150 г. При разделке их разбивают широким ножом до толщины 0,5 см.

Разделка рулета. Рулеты фаршируют чаще всего макаронами, но в качестве фарша могут быть взяты и различные каши

и пассерованный лук. Для этого котлетную массу помещают на смоченное холодной водой полотенце и распределяют ровным пластом толщиной в 1½—2 см. На середину кладут заправленные и охлажденные макароны, после чего при помощи полотенца соеди-

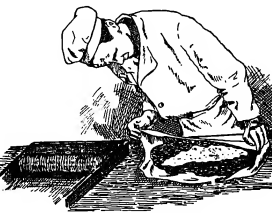


Рис. 29. Разделка рулета

няют края пласта так, чтобы один из них слегка ложился на другой, образуя шов; затем рулет осторожно скатывают с полотенца на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают льезоном, посыпают сухарями, обрызгивают жиром и делают ножом дватри прокола, чтобы избежать при запекании трещин (рис. 29).

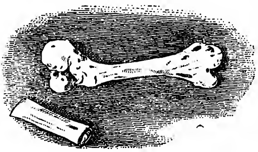


Рис. 30. Правильно опилеиная трубчатая кость

Распилка и дробление костей. Очищенные от мяса кости подвергают измельчению для того, чтобы при тепловой обработке они лучше вываривались, т. е. отдавали жир и клейдающие вещества. При этом трубчатые кости не дробят, у них отпиливают утолщенную часть, а «цевку» (трубку) оставляют целой, так как при такой разделке жир хорошо вываризается («цевка» сдается промышленности и идет в переработку на изделия из кости) (рис. 30).

Кости дробят на костедробилке или топором на деревянном стуле или распиливают на костепилке. Для распилки кость берут обеими руками за края и прижимают к пиле и к столу. Кости дробят на куски размером в 5—7 см; при ручном дроблении потери составляют 1,5—3%, при механизированном (на пиле) 0,5—0,75%.

Хранение мясных полуфабрикатов. Крупные куски после разделки укладывают не более как в один ряд и только после охлаждения температуры их до 5° С они могут быть уложены в два-три ряда.

Порционные куски натуральные укладывают на ребро под углом в 30° в один ряд и только после охлаждения до +3—5° они могут быть уложены в три-четыре ряда.

Мелкие куски (беф-строганов, азу, гуляш, рагу и др.) укладывают слоем в 3—4 см и только после охлаждения до +3—5° они могут быть уложены слоем в 15—20 см.

Хранить все указанные натуральные куски можно не более 3 час. при температуре не выше +10°.

Панированные полуфабрикаты укладывают в один ряд, храниться они могут 3—4 часа при температуре +10°.

Кости рекомендуется хранить в недробленом виде, так как в дробленом они портятся быстрее.

Котлетную массу, имеющую температуру не выше 10°, разрешается хранить слоем не толще 5 см, а имеющую температуру 12—15° — не толще 3 см и только охлажденную до 3—5° более толстым слоем.

Сформованные из котлетной массы изделия не следует хранить сырыми дольше 3 час., так как они быстро прокисают.

ГЛАВА III

ХОЛОДНАЯ ОБРАБОТКА ПТИЦЫ И ДИЧИ

Общие сведения

На предприятиях общественного питания птица и дичь обычно поступает битая и в замороженном состоянии, но иногда, особенно цыплята, в живом виде.

Обработка птицы и дичи состоит из следующих операций: 1) оттаивания, 2) ощипывания, 3) опаливания, 4) потрошения, 5) промывания и 6) заправки (формовки).

Обработка птицы и дичи

Оттаивание птицы и дичи. Птицу и дичь оттаивают на стеллажах и в противнях в помещении цеха с температурой не выше 18°. Для этого птицу и дичь укладывают в один ряд с промежутками, так чтобы тушки не соприкасались, ибо при плотной укладке тушки получаются влажными, что затрудняет ощипывание дичи и опаливание птицы.

Ощипывание. Домашняя битая птица, как правило, поступает без пера, в ощипанном виде. Птицу ощипывают при убое, так как у остывшей птицы перо трудно выдергивается, кожа рвется. Для удаления пера птицы с нежной кожей, как, например, куры и цыплята, во избежание порчи кожи применяют шпарку, для чего тушки погружают в горячую воду (65—70°) на 2—3 мин., после чего перо легко снимают вручную. При температуре воды выше 75° происходит заварка кожи, тогда удалить перо можно только вместе с кожей и такие тушки уже не пригодны для жарки.

Дичь обычно поступает в пере, так как ее нельзя хранить без пера вследствие того, что нежная и тонкая кожица быстро сохнет, тушки теряют свой вид, поэтому дичь ощипывают перед переработкой. При ощипывании захватывают сразу по нескольку перьев, начиная от шейки, и быстрым движением выдергивают их в направлении, обратном их естественному положению.

Ощипывание производят осторожно, чтобы не порвать кожи, так как мясо тушек дичи с разрывами кожи при жарке высыхает. Кроме того, такие тушки в жареном виде имеют непривлекательный вид. Натягивание кожи на участке, где выдергиваются перья, предохраняет ее от разрывов.

Опаливание. При опаливании сжигаются мелкие волоски на коже, которые остались после ощипывания. Опаливанию подвергают всю птицу (за исключением шпареной), а также некоторую дичь: дикую утку, глухаря, тетерева, а иногда куропатку и дрозда.

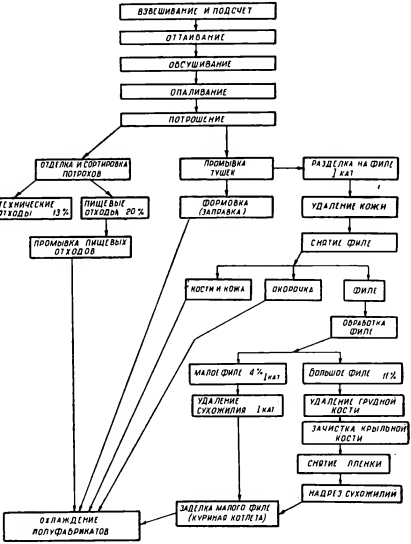


Схема обработки кур

Перед опаливанием тушки расправляют, чтобы не было складок на коже, обтирают полотенцем, а для лучшего обсушивания и отделения от кожи волосков и пуха натирают мукой. Муку для натирания тушек птицы берут низких сортов или отходы — высевки, отруби. Расход муки 1—1,5% к весу птицы.

Опаливание производят на некоптящем пламени (газовые рожки, примус, паяльная лампа), а в мелких производствах, где нет газа, — на денатурированном спирте, для чего в неглубокую

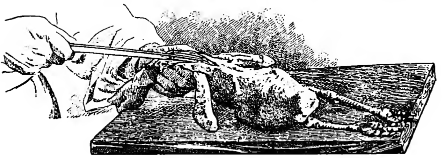


Рис. 31. Надрезание кожи на шейке

посуду (сковородки, крышки от банок) насыпают соль, смачивают ее спиртом и зажигают.

Пользование примусом и паяльной лампой имеет ту отрицательную сторону, что наличие керосина в цехе требует особой аккуратности в работе во избежание загрязнения керосином инструмента и оборудования цеха.

Расход денатурата — 0,5—1% к весу птицы.

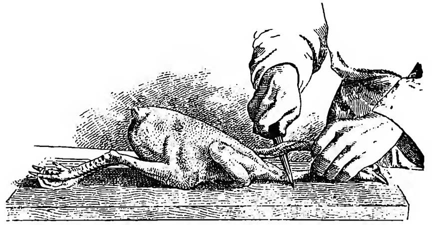


Рис. 32. Отрезание кожи шейки

Потрошение. Перед потрошением обычно производят отрубание шейки, крыльев и ножек (рис. 31, 32, 33 и 34). Ножки отрубают на 1—2 см ниже коленного сустава, крылышки — по 1-й сустав, шейку — между плечиками у самого ее основания, для чего тушку кладут набок, со спинки у основания шейки надрезают кожу,

освобождают шейку от кожи и отрубают. Кожу же обрезают примерно на половине шейки, чтобы при формовке (заправке) тушки закрыть ею зобную часть и место отреза шейки.

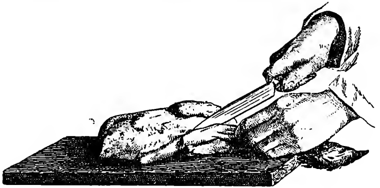


Рис. 33. Отрезание шейки

При потрошении из тушек птицы и дичи удаляют все внутренности: зоб, кишки, печень, желудок, легкие. Потрошение производят через разрез брюшка у анального отверстия или через горловое отверстие (у мелкой дичи), которое расширяют путем разреза спинки между плечиками (рис. 35 и 36).

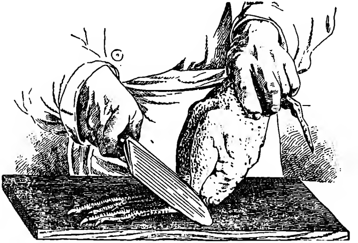


Рис. 34. Отрубание ножек

В тех случаях, когда у птицы (молодых петушков и уток) не отрубают ножек, их ошпаривают, снимают с них кожу, отрубают коготки; в этом случае у птиц не отрубают и крылышек, а иногда (у очень мелких цыплят) и шейки с головкой; головку только ошпаривают, отрубают клюв и вынимают глаза.

У мелкой дичи (перепелов и дроздов) отрубают шейки, крылышки и ножки. У вальдшнепов, дупелей и бекасов отрубают только коготки и крылышки, а шейки с головкой оставляют. С шеи и головки удаляют кожу и вынимают глаза.

Промывание птицы и дичи. После удаления внутренностей тушки птицы и дичи промывают в холодной воде в двух сменах. Держать их в воде следует только во время промывки, так как излишнее нахождение в воде создает потерю вкусовых и питательных веществ.

После обмывания в первой воде тщательно удаляют пеньки перьев, которых бывает особенно много у гусей и уток. Пеньки выдергивают при помощи ножа.

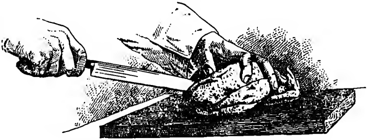


Рис. 35. Разрезание брюшка для потрошения

Первичные операции по обработке птицы и дичи, как, например, оттаивание, ощипывание, потрошение и промывка тушек птицы и дичи, должны быть в силу санитарных требований строго отделены от дальнейшей обработки птицы и дичи — формовки и разделки.



Рис. 36. Извлечение внутренностей

Формовка. Заправку тушек птицы и дичи производят для придания тушке формы, благодаря чему обеспечиваются равномерность тепловой обработки и удобство нарезки в готовом виде на отдельные порции. Существует несколько способов формовки.

Наиболее простой и распространенный способ формовки — «в кармашек»: в этом случае делают разрезы кожи на брюшке

(кармашки), в которые и вправляют ножки (рис. 37). Крылышки подвертывают за спинку. Этим способом формуют гусей и уток, а также кур для варки.

Второй способ формовки (заправки) — в одну нитку (крестом) — производят поварской иглой. Для этого тушку кладут спинкой на стол, левой рукой держат ее за крылышки и окорочка («квисо»), а правой рукой протыкают иглу в центре окорочков и под филейную часть грудки. Затем иглу с ниткой протаскивают с таким расчетом, чтобы конец нитки остался у первоначального прокола, после чего иглу с ниткой переносят под тушкой и делают второй прокол под конец выступа филейной части (к брюшку) и концы ниток связывают на спинке. Этим (вторым) способом формуют тетеревов, куропаток, рябчиков и другую дичь (рис. 38, 39, 40).

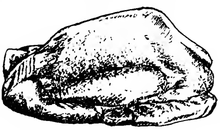


Рис. 37. Заправка „в кармашек"

В две нитки (третий способ) формуют обычно индеек, молодых кур и цыплят; в этом случае тушки должны быть оставлены с крылышками и иногда с ножками (рис. 41).

Вначале нитку пропускают через окорочка и туловище так же, как и при втором способе (см. выше). Затем тушку поворачивают набок и кожу с шейки накладывают на спинку, закрывая ме-

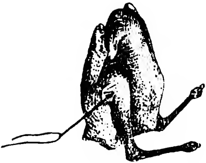


Рис. 38. Пропускание нитки через ножки и туловище

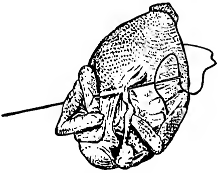


Рис. 39. Прикрепление крылышек и кожи шеи к мышцам спины

сто отреза шейки. Иголку с ниткой пропускают сначала через одно крылышко, затем через кожу шейки и мышцы спинки, скрепляя их, и, наконец, через второе крылышко. После этого конец нитки, оставленный у окорочка, связывают с концом нитки у крылышка. Второй ниткой прикрепляют концы ножек к туловищу, для этого

нитку пропускают между боковыми косточками, затем под концом выступа филейной части и концы ниток связывают. При этом способе формовки у тушек предварительно надламывают или совсем удаляют выступ грудной кости (хлуп) для придания более округленной формы филейной части, что имеет большое значение при подаче целой тушки, например цыплят.

Расход ниток для формовки тушек: а) в одну нитку — 0,5—0,6 м, б) в две нитки — 0,7—0,9 м.

Несколько иначе производят формовку мелкой дичи. У перепелок и дроздов делают разрез по кости на одной ножке ближе к коленному суставу и в этот разрез вставляют другую ножку. Вальдшнепа, дупеля и бекаса формуют следующим образом: ножки в голенях слегка размягчают ударами тупой стороны ножа, после чего их переплетают и прижимают под филейчики; затем окорока в центре накалывают иглой и пропускают в этот прокол клюв птицы, благодаря чему держатся головка и в то же время прижатые к туловищу ножки (окорочка и лапки).

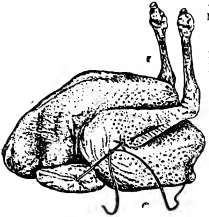


Рис. 40. Тушка, прошитая одной ниткой

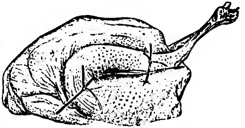


Рис. 41. Тушка, заправленная в две нитки

Дичь перед формовкой сортируют. Тушки, у которых при убое сильно повреждено филе, формовке не подвергают. Они идут в разделку для приготовления котлетной массы или для нарезки.

Обработка потрохов птицы. После обработки птицы получают два вида отходов: а) пищевые и б) технические.

Пищевыми отходами являются шейки, головки, желудки, печень, ножки и крылышки.

Кишки и зоб от птицы, а также все потроха от дичи являются техническим отходом. Из отходов от дичи используют только шейки на бульоны. Остальные отходы не используют вследствие их горького вкуса.

Пищевые отходы подвергают следующей обработке: а) ножки и головки ошпаривают, удаляют с них перо, снимают пленку с клюва и язычка, глаза вынимают; б) с крылышек удаляют пеньки; в) с печенки срезают желчный пузырь (во время потрошения надо следить за тем, чтобы его не раздавить, иначе печенка будет горь-

кой), г) желудки (пупки) разрезают в тонкой части между утолщениями (жерновками) и с внутренней части сдирают кожу.

После соответствующей обработки потроха (пищевые отходы) тщательно промывают в холодной воде.

Потроха гусей и уток (включая головки, шейки, печень и желудки) идут для приготовления супов, рагу и других блюд в соусе. Из потрохов кур, цыплят и индеек также приготовляют разные блюда. Исключение составляют головки и ножки, из которых можно приготовлять только студень (ножки дают клейкий бульон).

Помимо того из кожи шеек гусей, уток и кур приготовляют фаршированные шейки.

Кроме указанных пищевых отходов, у кур (петухов) срезают гребешки, которые ошпаривают в горячей воде (65—70°), после чего снимают с них кожицу.

Таблица 8

Нормы выходов и отходов при разделке птицы и дичи

Наименование птицы и дичи	Средний вес тушки (в кг)	Средние выходы (в %)		
		тушка (в полуфабрикате)	пищевые отходы (в полуфабрикате)	технические отходы
Цыплята	0,4—0,5	62	20	18
Куры	1,3	67	19	14
Индейки	2,3	62	23	15
Гуси	4,3	57,5	27,5	15
Утки	1—1,5	58,5	24	17,5
Глухари	1,5—5	60	—	40
Тетерева	0,8—1,2	62	—	38
Куропатки серые	0,35	70	—	30
„ белые	0,6	60	—	40
Рябчики	0,4	60	—	40

Потери при разделке, которые в среднем выражаются в 1%, входят в технические отходы.

Пищевые отходы указаны в таблице в отношении птицы в обработанном (зачищенном) виде. Получающиеся при их обработке технические отходы включены в графу технических отходов. Шейки от дичи включены в технические отходы, так как они не имеют самостоятельного значения.

Подготовленные тушки птицы и дичи укладывают на противни в один ряд. Хранят в холодильных камерах или шкафах не более 10 час. при температуре не выше 10°. За это время хранения тушки теряют в весе до 3% за счет собирающейся на противнях кровянистой жидкости, которая используется при варке бульонов и особенно для их очистки (оттягивание бульонов).

Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи

После обработки тушки птицы и дичи идут целиком в тепловую обработку или в разделку. Разделке подвергают главным образом кур, а также рябчиков и тетеревов.

Для приготовления котлет из птицы и дичи берут грудную часть мякоти тушки — филе. Филе — самая нежная часть мяса тушки. Филе состоит из двух частей: а) большой наружной части филе и

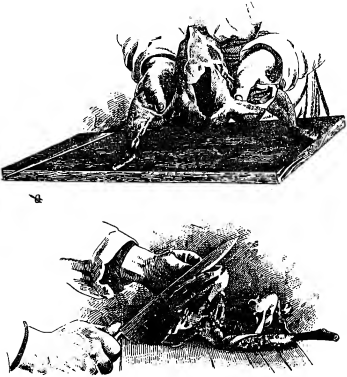


Рис. 42. Снятие филе: вверху—выворачивание ножек, внизу—срезание грудных мышц

б) маленькой внутренней части — «филе миньон». Для приготовления некоторых блюд, как, например, чахохбили и рагу, обработанную и промытую тушку курицы разрубают в сыром виде на 8—10 кусков в зависимости от величины.

Разделка на филе. Обработанную и промытую тушку птицы или дичи кладут спинкой на стол, снимают с нее сначала одно, а затем другое филе и в строгой последовательности производят следующие операции: 1) разрезают кожу в пашинах, 2) сдирают кожу с филейной части тушки, 3) отгибают окорочка, 4) разрезают мякоть по выступу грудной кости и разрубают кость — вилку, 5) от-

резают филе вместе с крыльной костью, 6) снимают филе с реберных костей, 7) зачищают филе (рис. 42 и 43).

Зачистка филе из кур и дичи. Вначале отделяют маленькие филе (внутренние) и вынимают косточку-вилку, затем зачищают крыльную косточку, для чего срезают с нее мясо и жилы и отрубают утолщенную часть. После этого тонким, острым и влажным ножом срезают наружную пленку; после удаления пленки с большого филе его слегка развертывают при помощи небольшого долевого надреза с внутренней стороны, в двух-трех местах перерезают сухожилия и

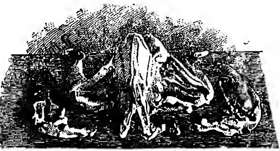


Рис. 43. Тушка с отделенными филе

вкладывают в надрез маленькое филе, у которого предварительно вынимают сухожилия, затем покрывают его развернутой частью большого филе.

В тех случаях, когда куриное филе предназначается для фаршированных котлет (за исключением фаршированных маслом), крыльную косточку не зачищают, а отрезают и маленькое филе в большое филе не заделывают. Остальные приемы зачистки те же.

В филе дичи после зачистки вставляют косточку. Для этого под маленькое филе на тонкий конец большого филе кладут ножку от этой же дичи, ножку для этой цели обрубают выше коленного сустава, а также счищают мясо (рис. 44).

Подготовленные (зачищенные) филе из кур и дичи идут в тепловую обработку в натуральном или панированном виде или на изготовление фаршированных котлет.

Выход филе кур — 12—15%, а дичи — 20—25% к весу тушки.

Изготовление фаршированных котлет. Зачищенные филе путем надрезания вдоль развертывают с внутренней стороны, затем слегка отбивают тяпкой до толщины 0,2—0,3 см, подрезают в двух-трех местах сухожилия, на образовавшиеся разрывы в местах разреза сухожилий накладывают тонко отбитые кусочки мяса от филе, которые обрезают с краев, где они неровно выдаются (отбитому филе придают форму листочка).

На подготовленное филе кладут охлажденный фарш, накрывают его сверху отбитым маленьким филе, после чего завертывают края с таким расчетом, чтобы фарш был полностью и равномерно по-

крыт мясом; в месте соединения краев филе производят кубирование ножом для их соединения.

Подготовленные котлеты панируют вторым способом. Котлеты, фаршированные маслом, панируют два раза, чтобы избежать вытекания масла во время жарки. Котлеты имеют форму груши, а фаршированные печенкой делают в форме обычных котлет, т. е. плоские (как из котлетной массы) (рис. 45).

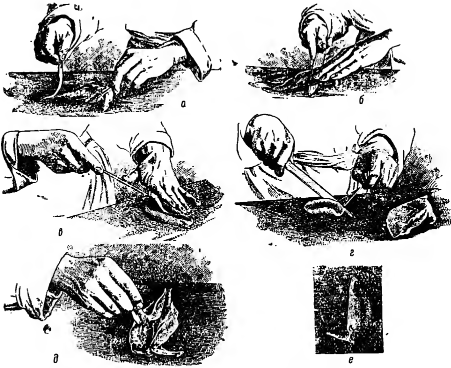


Рис. 44. Приготовление нефаршированных котлет: *а*—отделение малого филе, *б*—срезание пленки с большого филе, *в*—разрезание большого филе, *г*—зачистка малого филе, *д*—вкладывание малого филе в большое, *е*—сформованная котлета

Шпигование дичи. Шпигованию подвергают рябчиков, куропаток, тетеревов и глухарей. Шпигуют сырые обработанные тушки свиным шпигом для обогащения мяса дичи жирами, придания большей сочности и улучшения вкуса.

Шпигование производят при посредстве специальной иглы — шпиговки, в раструб которой вставляют нарезанный брусочками шпиг; иглу продевают сквозь мясо филе, брусочки шпига втягивают в мясо филе и в нем оставляют (рис. 46 и 47).

Фарширование цыплят. Для этого цыплят потрошат через горловое отверстие. Выпотрошенных цыплят промывают, надламывают грудную кость (хлуп) и наполняют через горловое отверстие фар-

шем и заправляют ниткой, плотно закрывая кожей горловое отверстие, чтобы фарш не выпал.

Изготовление котлетной массы. Котлетную массу приготовляют из кур, индеек и дичи, главным образом рябчиков, тетеревов

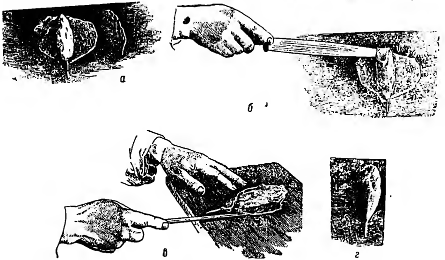


Рис. 45. Приготовление фаршированных котлет: *а*—распластанное и отбитое большое филе с уложенным в него фаршем, сбоку подготовленное малое филе, *б*—покрывание фарша малым филе, *в*—завертывание краев большого филе, *г*—сформованная котлета

и куропаток. Из мяса птицы для этой цели употребляют филейные части и окорочка, из мяса дичи — только филейчики. С филе и окорочков удаляют кожу, освобождают их от костей. Пленки не удаляют.

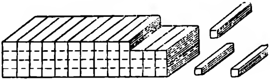


Рис. 46. Нарезка шпига

Подготовленное мясо пропускают два раза через мясорубку сначала со средней, затем с мелкой решеткой, после чего соединяют с хлебом, замоченным в молоке, кладут соль, сливочное масло и хорошо промешивают. После этого массу вновь пропускают через мясорубку с частой решеткой и еще раз перемешивают. При употреблении средней решетки массу необходимо по выходе из мясорубки истолочь в ступке и затем вымешать.

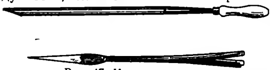


Рис. 47. Игла и шпиговка

Состав продуктов для котлетной массы на 1 кг птицы или дичи: хлеба белого 250 г, молока 300—350 г, сливочного масла 200 г, соли 20 г.

При разделке птицы для котлетной массы выход мякоти — 40—45%, а при разделке дичи — 25—30% от веса тушек.

Из котлетной массы птицы и дичи формуют биточки, котлеты, тефтели так же, как и из мясной котлетной массы; для панирования берут только белую панировку.

Кнельная масса — более измельченная котлетная масса из птицы или дичи с несколько измененной рецептурой.

Кнельную массу делают из мяса кур и дичи. Мясо, освобожденное от костей, жира и сухожилий, пропускают два раза через мясорубку сначала со средней, а затем с частой решеткой. В провернутое мясо добавляют в количестве 10% к его весу белый хлеб без корок, размоченный в молоке или сливках, или слоеное сырое тесто, хорошо размешивают и после этого пропускают через мясорубку с частой решеткой, а затем толкут в ступке и протирают сквозь сито. Протертую массу выкладывают в кастрюлю и взбивают на льду до пышности, прибавляя постепенно в нее яичный белок, сливки; в сбитую кнельную массу добавляют соль и размешивают.

Состав продуктов для кнельной массы из птицы или дичи: филе птицы или дичи (снятого с костей) 1000 г, белого хлеба (без корок) или слоеного теста 100 г, сливок 350 г, яичных белков 3 шт., соли (мелкой) 15 г.

Фаршировка птицы для галантинов. Тушки птицы при обработке на галантины берут непотрошеные. Для приготовления галантинов берут кур, цыплят и индеек. Промытую тушку кладут на стол спинкой вверх. На спинке вдоль тушки делают разрез до кости и далее аккуратно подрезают мясо с костей. Отделив кости вместе с внутренностями и распластав снятую мякоть кожей вниз, отделяют мякоть, из которой приготовляют кнельную массу с добавлением 10% сливочного масла и размешивают. Для того чтобы нафаршировать галантин, обычно взятой с этой птицы мякоти нехватает, поэтому добавляют мякоть еще с одной птицы. При разделке тушки для галантина кости окорочков отрубают выше коленного сустава, а ножки — ниже коленного сустава. Кожу распластывают на столе наружной стороной книзу, затем на середину укладывают фарш слоем в 1—2 см, кладут вдоль брусочки вареного языка, параллельно брусочкам языка — очищенные фисташки, после этого накладывают еще слой фарша в 1—2 см и опять кладут язык и фисташки, закрывая их вновь фаршем. Когда фарш уложен, края кожи соединяют и сшивают их шпагатом, каждую фаршированную тушку завертывают в салфетку, концы салфеток стягивают шпагатом.

ГЛАВА IV

ХОЛОДНАЯ ОБРАБОТКА РЫБЫ

Общие сведения

В предприятия общественного питания рыба поступает в мороженом, парном, живом и соленом виде. Наибольшее количество рыбы поступает в мороженом состоянии. Живая рыба поступает

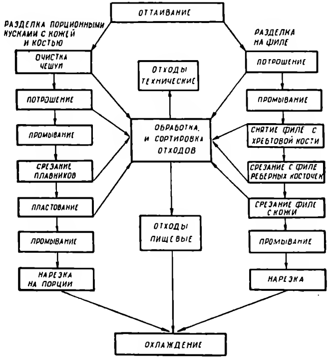


Схема разделки судака

только в такие предприятия, где есть условия для ее хранения, т. е. аквариумы и специальные ванны. Парная рыба поступает в сезоны улова, обычно в ящиках или корзинах вперемежку со льдом.

Поступающая в обработку рыба должна быть, безусловно, свежей и отвечать всем требованиям стандарта.

В кулинарии рыбу подразделяют на три группы по характеру ее обработки, вытекающему из особенностей строения рыбы: а) чешуйчатая, б) бесчешуйчатая (гладкокожая), в) осетровая.

1. Чешуйчатая (рыба, покрытая чешуей) — судак, сазан, карп, карась, кета, белорыбица, окунь, линь, корюшка, треска, сельди и т. д.

2. Бесчешуйчатая (рыба, не имеющая чешуи) — сом, налим, угорь, навага.

3. Осетровая — осетр, севрюга, белуга и стерлядь.

Мороженую рыбу перед обработкой оттаивают, а соленую вымачивают.

Оттаивание мороженой рыбы

Оттаивание мороженой рыбы производят постепенно в холодной воде за исключением крупных экземпляров белуги и осетрины, которые оттаивают на воздухе.

Оттаивание в воде. Рыбу вынимают из тары, сортируют, устанавливают ее доброкачественность, после чего укладывают в ванны и заливают холодной водой из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Оттаивание мелкой рыбы весом до 1 кг длится от 1 до 2 час., оттаивание крупной рыбы весом от 2 до 5 кг — 3—4 часа.

Оттаивание на воздухе. При оттаивании на воздухе рыбу укладывают на стеллажи или столы в один ряд и в таком положении в помещении рыбного цеха оттаивают от 8 до 10 час. при температуре цеха 15—18° С.

Разделка чешуйчатой рыбы

После оттаивания с рыбы удаляют чешую. Удаление чешуи производят вручную. Для этого рыбу держат левой рукой за хвост, а правой при помощи ножа счищают чешую (рис. 48). Рыбу не следует чистить в картофелечистках, так как она при этом сильно разбивается, получается дряблой, из нее вытекает сок, что заметно отражается на вкусовых качествах приготовляемых из такой рыбы блюд.

С целью повышения производительности труда очистку рыбы следует механизировать, применяя для этой цели специальный скребок (скейлер), действующий от электромотора (рис. 49). С рыбы, обладающей более нежным мясом (лососина, белорыбица, сиг, корюшка и форель), удаление чешуи производят исключительно вручную.

Для облегчения удаления чешуи при обработке линей их предварительно ошпаривают, для чего рыбу помещают в сито или дуршлак и окунают в кипяток на полминуты, после чего очищают чешую. Удалив чешую, у рыбы обрубают плавники, разрезают брюшко и удаляют внутренности (рис. 50 и 51), затем отрубают голову и хвост, но не у мелкой рыбы (корюшки, карася, форели). Иногда голову и хвост оставляют и у крупной рыбы, приготовляе-

мой по специальному заказу или для выставочных блюд. После этого рыбу обмывают холодной водой.

Внутренности немедленно после потрошения рыбы сортируют на пищевые и технические отходы.

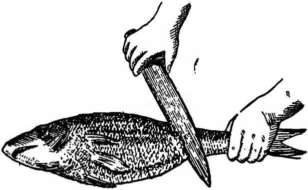


Рис. 48. Очистка чешуи ножом

Разделка рыбы на филе. При разделке на филе без кожи и костей с рыбы чешую не удаляют.

На предварительно выпотрошенной и промытой рыбе делают глубокие надрезы вдоль спинного плавника с обеих сторон до самых реберных костей. После этого, начиная с хвоста, срезают сначала одно филе, а потом, повернув рыбу на другую сторону,—второе, затем, срезав реберные косточки, филе снимают с кожи. Так разделывают судака, щуку и треску (рис. 52, 53, 54).

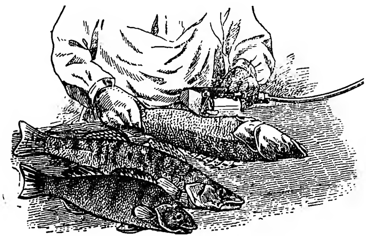


Рис. 49. Очистка чешуи скребком

Кроме того, в кулинарной практике срезание филе с кожей производят главным образом с мелкой рыбы: ерша, корюшки, карася, а в некоторых случаях — с судака. При такой разделке с рыбы

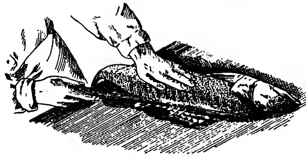


Рис. 50. Вырезание спинных плавников у судака

предварительно удаляют чешую, потрошат ее, а затем уже снимают филе.

Несколько отличается получение филе с сома, налима, наваги; с них сначала снимают кожу, потрошат, а затем уже срезают филе.

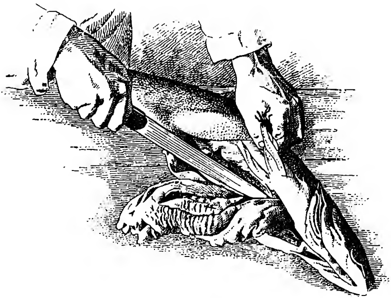


Рис. 51. Потрошение

Разделка рыбы для фарширования. Разделка судака. У очищенного судака, не разрезая брюшка, вдоль спинки с обеих сторон хребтовой кости делают глубокие надрезы, у головы и хвоста кость надламывают и удаляют совсем. Затем осторожно, чтобы не

раздавить желчного пузыря, вынимают внутренности и жабры. После этого с филе срезают реберные косточки и рыбу обмывают холодной водой. В таком виде судак фаршируют отдельно приготов-

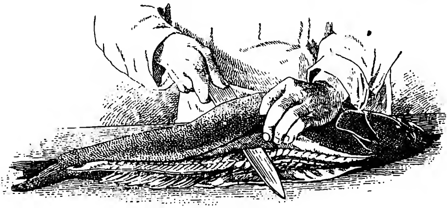


Рис. 52. Снятие филе

ленным рыбным фаршем со стороны разреза, затем разрез зашивают ниткой, придавая судаку форму целой рыбы.

Разделка щуки. Чешую счищают осторожно, чтобы не порвать кожи, поэтому лучше брать щуку живую или парную; моро-



Рис. 53. Срезание реберных косточек с филе

женая менее пригодна ввиду того, что у нее при разделке рвется кожа.

У очищенной и обмытой щуки делают надрез кожи вокруг головы и, отделив кожу от мяса, ее осторожно сдирают чулком. У

хвоста хребтовую кость обрубают с таким расчетом, чтобы хвост остался при коже. Оставшуюся после снятия кожи щуку потрошат, мясо отделяют от костей и приготовляют из него фарш, которым наполняют кожу, придав ей форму целой рыбы.

Разделка судака для жарки целой рыбой во фритюре и на рошпаре «грилье». Для разделки судака для жарки во фритюре целой рыбой берут мелких так называемых однопорционных судаков весом до 400 г. Для жарки на рошпаре «грилье» могут быть взяты как маленькие, так и крупные судаки на 4 и больше порций в зависимости от заказа.

Рыбу очищают от чешуи, потрошат и обмывают холодной водой. После этого надрезают с обеих сторон хребтовую кость и, отрубив ее у головы и хвоста, удаляют. Затем, срезав с филе ребер-

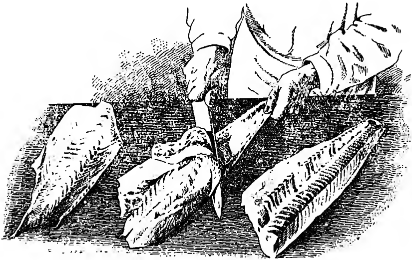


Рис. 54. Снятие филе с кожи

ные косточки, вынимают жабры и рыбу еще раз обмывают холодной водой.

Разделка сельдей. Разрезав брюшко и спинку, сдирают кожу. Затем вынимают хребтовую и реберные косточки, внутренности и жабры. После этого сельдей замачивают в воде или молоке. Для этого очищенных сельдей укладывают в посуду, заливают остуженной кипяченой водой из расчета 2 л на 1 кг сельдей или молоком — 1 л на 1 кг сельдей. Замачивание сельдей понижает содержание в них соли, дает набухание мяса рыбы, отчего сельди получаются более мягкими и вкусными.

Иногда сельди поступают в очень сухом виде; в этом случае для облегчения отделения кожи и костей их перед разделкой замачивают на 1—2 часа в холодной воде, а затем очищают.

Табл

ıи холодной разделке чешуй
ы (в %)

ꓩазмер рыбы (в см)	Выход нетто	Отходы пище-вые	Отходы техни-ческие
ꝛ8—30	71	21	8
ꝛ8—30	52	40	8
ꞁ0—36	65	26	9
ꞁ0—36	50	41	9
ꞁ7—69	62	27	11
ꞁ7—69	53	37	10
ꞁ7—69	48	42	10
—	57—56	30	14—15
—	46	40	14
—	63	16,5	20,5
—	80	—	20
—	58	14	28
—	49	23	28
—	58	7	35
—	65	7	28
—	66	8	26
—	86	—	14
—	71	—	29
—	53	—	—
—	69	17	14
—	90	—	10
—	77	—	23
—	74	—	—
—	61	—	—

е соленой рыбы

рыбе, поступающей в пре
ляет в среднем 20%. Пере
ы ее предварительно вым
ары, складывают в ванны,
ней около часа. За эт
одаря чему значительно об

очистка чешуи. После этого рыбу очищают, потрошат, отрубают голову, хвост, плавники и промывают, затем нарезают на порции и вымачивают. Головы и хвосты следует вымачивать отдельно.

Наилучшие результаты по обессоливанию рыбы дает вымачивание в проточной воде. Для этого нарезанную порциями рыбу кладут в ванны на специальную решетку, причем между решеткой и дном ванны оставляется пространство в 6—8 см. По дну ванны во всю длину расположены в один или два ряда водопроводные трубы с отверстиями, в которые поступает холодная вода, омывая таким образом лежащую на решетке рыбу и уходя в водоотводную трубу. При таком режиме рыба вымачивается в 10—12 час. Кроме вышеописанного, применяется другой способ — вымачивание в сменяемой воде. Подготовленную рыбу заливают холодной водой из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Смена воды производится в первый раз через час, во второй — через 2 часа после первой смены, в третий — через 3 часа после второй смены, в четвертый — через 6 час. после третьей смены. Затем рыбу заливают водой в последний раз и оставляют в ней 12 час. Таким образом при 24-часовом вымачивании вода сливается пять раз, а при 12-часовом четыре раза. Особое внимание правильному вымачиванию рыбы должно быть уделено в жаркое летнее время, так как несвоевременная смена воды приводит к быстрой порче рыбы. Вода для вымачивания должна браться возможно более холодная. При суточном вымачивании в течение последних 12 час. воду необходимо менять через каждые 3 часа. Для охлаждения воды можно применять искусственно приготовленный лед (из ледогенераторов). Употребление естественного льда (речного, озерного, прудового) не допускается, так как он обычно бывает сильно обсеменен бактериями. Соли в вымоченной рыбе должно быть не более 5%, если она идет на варку, и не более 3%, если она идет на жарку. Окончание вымачивания рыбы определяют путем лабораторного анализа, а где не имеется лаборатории, ограничиваются пробной варкой или жаркой с последующей органолептической оценкой на вкус. Вымоченную соленую рыбу в дальнейшем обрабатывают так же, как и свежую.

Таблица 10

Нормы отходов и выходов при разделке соленой и копченой рыбы (в %)

Наименование рыбы	Выход нетто	Отходы		
		пищевые	технические	всего отходов
Судак соленый с кожей и костями	71	26	3	29
Вобла соленая (колодка)	68	7	25	32
„ „ потрошеная	72	7	21	28
Лещ соленый на кости	73	5,5	21,5	27
Сазан „ „ „	72	8	20	28

Продолжение

Наименование рыбы	Выход нетто	Отходы		
		пищевые	технические	всего отходов
Сельдь астраханская без головы и костей (средний вес 0,24 кг)	50	—	—	50
Сельдь пузанок с костями и головой	72	—	—	28
Семга или лососина без кожи и костей	64	23	13	36
Кета малосольная филе	53	—	47	47
Балык белорыбий без костей	75	—	—	25
„ осетровый без хрящей	77	—	—	23
„ с хрящами	84	—	—	16
Тешка осетровая и белужья (чистая мякоть)	86	—	—	14
Севрюжка копченая без кожи и хрящей	75	—	—	25

Разделка бесчешуйчатой рыбы

При обработке налима, угря и наваги обязательно снимают кожу, с сома снимают кожу лишь в тех случаях, если из него приготовляют котлетную массу. Для удаления кожи с налима, угря и сома делают круговой надрез кожи у головы и, отделив пальцами кожу от мяса рыбы, сдирают ее чулком. Затем разрезают брюшко, удаляют внутренности, плавники и рыбу обмывают.

У наваги сначала делают надрез кожи по длине рыбы и, отрезав нижнюю челюсть, начиная с головы, сдирают кожу. Затем, не разрезая брюшка, рыбу потрошат через образовавшееся после удаления нижней челюсти отверстие. Икру оставляют при этом в рыбе. После этого, удалив плавники, рыбу промывают.

Таблица 11

Нормы отходов и выходов при холодной разделке бесчешуйчатой рыбы (в %)

Наименование рыбы и прием разделки	Средний вес 1 шт. (в кг)	Выход нетто	Отходы		
			пищевые	технические	всего отходов
Сом свежий с кожей и костями	2	65	22	13	35
Сом свежий филе без костей и кожи	2	48	40	12	52
Налим свежий без кожи с костями	—	50	26	24	50
Навага свежая в целом виде без кожи	—	77	—	23	23

Разделка осетровой рыбы (осетр, севрюга, белуга, стерлядь)

Разделка осетровой рыбы состоит из следующих операций:

1) отрубания головы, 2) срезания панцырных спинных жучек, 3) отрубания хвостового плавника, 4) пластования на звенья и 5) выемки вязиги (рис. 55, 56, 57, 58).

После оттаивания рыбы отрубают голову, для чего с обеих сторон под грудными плавниками делают косой (в сторону головы) надрез и перерубают хрящ. Затем срезают спинные жучки, для чего рыбу кладут брюшком вниз и, придерживая левой рукой за хвост,

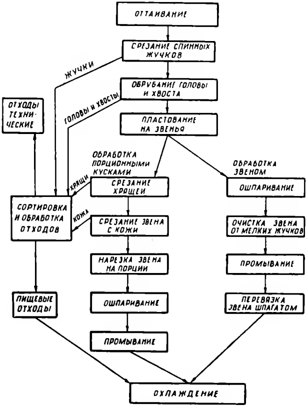


Схема разделки осетровой рыбы

ножом срезают верхний плавник и жучки до отреза головы. После этого отрубают хвост.

Пластование. При пластовании осетровых рыб их разрезают в продольном направлении на две равные половины, которые в кулинарии принято называть звеньями. Для этого после удаления спинных жучек, головы и хвоста рыбу разрезают. Линия отреза должна проходить по середине жировой прослойки хребтового хряща и вязиги. У белуги каждое звено, кроме того, разрезают на две-три или четыре части, в зависимости от величины рыбы как в продольном, так и поперечном направлении. После пластования из звеньев при помощи поварской иглы вытягивают вязигу. Вязига может быть удалена до пластования из целой рыбы поварской иглой. Чаще всего эту операцию производят на рыбных промыслах.

Зачистка. При зачистке со звеньев рыбы удаляют сгустки крови, хрящи и кожу. Если рыба предназначена для варки целыми звеньями, то удаляют только сгустки крови. Затем рыбу обмывают холодной водой и ошпаривают. При зачистке для жарки и припускания со звеньев рыбы срезают хребтовые и реберные хрящи и после этого рыбу ошпаривают. При нарезке порционных кусков, кроме удаления хрящей, срезают также кожу. Срезание кожи начинают с тешки (т. е. с брюшка).

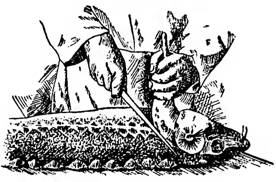


Рис. 55. Отрубание головы

Ошпаривание. Ошпариванию подвергают всю осетровую рыбу, подготовленную как звеньями, так и порционными кусками. Ошпаривание облегчает удаление жучек. Кроме того, при ошпаривании на поверхности кусков образуется белковая корочка, препятствующая обильному выделению сока при дальнейшей тепловой обработке. Куски неошпаренной рыбы после варки, припускания и жарки приобретают серо-грязноватую поверхность вследствие образования на ней белковых сгустков.



Рис. 56. Срезание хребтовых жучек

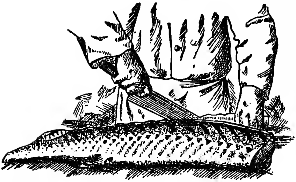


Рис. 57. Пластование

Для ошпаривания

звенья рыбы опускают на 3—5 мин. в горячую воду с температурой 85—90° С. Затем рыбу вынимают при помощи поварской иглы, кладут на стол кожей вверх и большим ножом счищают с кожи жучки и костные чешуйки. После этого рыбу обмывают холодной водой.



Рис. 58. Вытягивание вязиги

Таблица 12

Нормы отходов и выходов при холодной разделке осетровой рыбы и стерляди (в %)

Наименование рыбы и вид разделки	Вес рыбы (1 шт.)	Выход нетто	Отходы		
			пищевые	технические и потери	всего отходов
Осетр свежий звеном для варки	—	69	24	7	31
Потери при шпарке звеном	—	—	—	—	5
Потери при шпарке порционными кусками	—	—	—	—	13
Севрюга свежая	—	64	26	10	36
Потери при шпарке звеном	—	—	—	—	5
Потери при шпарке порционными кусками	—	—	—	—	13
Белуга свежая без головы	—	77	13	10	23
Потери при шпарке крупными кусками (звеном)	—	—	—	—	5
Потери при шпарке порционными кусками	—	—	—	—	13
Стерлядь мелкая с головой	200 г	80	—	—	20
Стерлядь средняя без головы, нарезанная кусками	1 кг	58	24	—	42

Порционные куски опускают в кипящую воду и держат в ней 2—3 мин., помешивая. Затем рыбу вынимают и обмывают холодной водой. Воды для ошпаривания берут 4 л на 1 кг рыбы. При ошпа-

ривании большого количества порционных кусков его производят в одной воде несколько раз, чтобы можно было использовать эту воду в качестве бульона, богатого белковыми и экстрактивными веществами.

Разделка стерляди. Голову стерляди берут в левую руку, захватывая большим пальцем головной плавник (поднятый плавник предохраняет руку от пореза), и, держа в правой руке большой нож, сбивают, начиная с хвоста, жучки, расположенные по бокам и на брюшке. Спинные жучки остаются на рыбе. Их срезают в дальнейшем при нарезке стерляди на порции или же после припускания целой рыбы. После удаления жучек разрезают брюшко, вынимают внутренности и вытягивают вязигу. Затем стерлядь тщательно промывают холодной водой.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Приготовление котлетной массы. Для приготовления котлетной массы употребляют рыбу с большим содержанием клейдающих веществ и малым количеством костей. Обоим этим требованиям удовлетворяют судак, сом, щука, налим и треска. Осетровые рыбы не употребляются для котлетной массы вследствие низкого содержания в них клейдающих веществ. Для котлетной массы берут исключительно филе, освобожденное от костей и кожи. Процесс приготовления котлетной массы из рыбы тот же, что и при приготовлении котлетной массы из мяса.

Норма продуктов на 1 кг рыбы: рыбного филе 1 кг, хлеба 250 г, воды 350—400 г, соли 20 г, перца 1 г.

Подготовленную рыбу пропускают через мясорубку и соединяют с размоченным белым хлебом, добавляют соль, молотый перец, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Для повышения вкуса, калорийности и придания сочности изделиям из котлетной массы в нее добавляют внутренний свиной или говяжий жир, сливочное масло или внутренний рыбий жир (ожирки) в количестве 5—10% к весу рыбы. Жир режут кусками и провертывают вместе с рыбой, а сливочное масло в размягченном состоянии добавляют в уже готовую котлетную массу и вымешивают. Добавление жира, кроме улучшения вкуса и сочности, способствует как бы разрыхлению готовых изделий. Для уменьшения вязкости изделий из котлетной массы вместо жира добавляют иногда вареную рыбу. Для этого одну третью часть рыбы, приготовленной для котлетной массы, припускают, затем охлаждают и в охлажденном состоянии добавляют вместе с хлебом в котлетную массу.

Изделия из рыбной котлетной массы разделывают и формуют так же, как изделия из мясной котлетной массы.

Кнельная масса. Для приготовления кнельной массы берут филе судака без кожи и кости, добавляют к нему 10% слоеного теста или белого хлеба (хлеб предварительно размачивают в молоке) и пропускают через мясорубку с мелкой решеткой два-три раза. За-

тем массу толкут в ступе и протирают через сито или протирочную машину. Протертую массу складывают в кастрюлю и в холодном помещении или на льду выбивают лопаткой, добавляют яичные белки, подливают постепенно молоко или сливки. Выбивание массы ведут до тех пор, пока опущенный в холодную воду кусочек кнельной массы не тонет, а плавает на поверхности. Солят массу, когда она уже готова. Приготовленную кнельную массу разделывают с ложки или из конверта, или наполняют ею специальные формы и после этого варят или припускают.

Норма на 1 кг рыбного филе: филе судака 1 кг, хлеба белого 150 г (или слоеного теста 100 г), молока или сливок 500 г, яичных белков 4 шт.

Нарезка рыбы. Нарезку рыбы производят различно, в зависимости от предстоящей тепловой обработки и назначения.

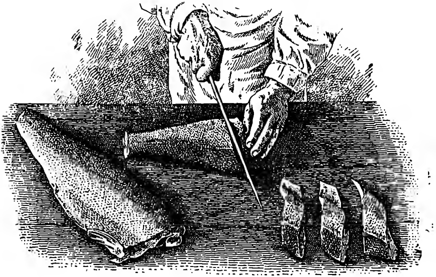


Рис. 59. Нарезка рыбы на порционные куски

Порционными кусками (рис. 59) нарезают всякую рыбу, за исключением мелкой, которая в тепловую обработку идет в целом виде, брусочками—главным образом филе судака, треску и осетровые, лентами — только филе судака и налима.

Если рыба предназначается для варки, она должна быть обязательно с кожей во избежание раскрошивания. Куски режут поперек, начиная с головы, причем нож следует держать под прямым углом. Кроме того, на каждом отдельном куске надрезают кожу в двух-трех местах. Эти надрезы делают для того, чтобы при варке куски рыбы не сводило. Для жарки идет рыба с кожей и чистое филе. То и другое нарезают, держа нож наклонно на 30°; нарезку филе и осетровой рыбы начинают с хвоста (рис. 60 и 61). Осетровую рыбу после нарезки ошпаривают.

Нарезка осетровой рыбы для солянок. Подготовленные звенья без хрящей и кожи разрезают в длину на две-три части, в зависимости от размера рыбы, затем нарезают на куски и ошпаривают. Для солянок используют в первую очередь концы рыбы, получающиеся при нарезке порционных кусков.

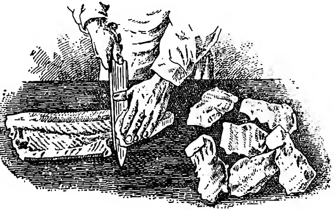


Рис. 60. Нарезка филе

Нарезка брусочками (рыба орли). Филе рыбы режут поперек на куски, затем каждый кусок в длину в виде брусочков длиной примерно 10 см, толщиной 1½—2 см.

Нарезка лентами (рыба кольбер). Филе судака и налима без кожи и костей нарезают вдоль лентами длиной 20—25 см, шириной 3—4 см, толщиной 1½—2 см.

Нарезка стерляди. С очищенной стерляди срезают хребтовые жучки, затем отрубают голову вместе с плавниками и хвост. После этого стерлядь пластуют и нарезают на порции.



Рис. 61. Нарезка звена на порционные куски

Подготовка стерляди для припускания. При обслуживании банкетов или по специальному заказу стерлядь подают в целом виде. Для этого очищенную, выпотрошенную и промытую стерлядь вытирают чистым полотенцем, с внутренней стороны посыпают солью и перцем и для сохранения формы при варке связывают шпагатом поперек рыбы. Маленьких стерлядок размером до 30 см шпагатом не связывают, их свертывают кольцом, для чего у хвоста делают разрез, в который вставляют нос рыбы, отчего она и получила название «кольчик».

Подготовка стерляди для жарки «грилье». С очищенной и промытой стерляди срезают хребтовые жучки. После этого разрубают голову вдоль пополам и распластывают стерлядь со стороны брюшка. Затем срезают хрящи и вытирают стерлядь полотенцем.

Маринование рыбы. Для придания особого вкуса рыбу для некоторых блюд маринуют. Для жарки на рошпаре (грилье) лососину, сиг и свежие сельди и для жарки в кляре (орли) судак, треску и другую рыбу предварительно маринуют. Для этого нарезанную порциями, брусочками и в целом виде рыбу укладывают в посуду, до-



Рис. 62. Панирование рыбы в муке

бавляют растительное масло, веточки зеленой петрушки, соль, молотый перец, а иногда и лимонный сок, все перемешивают и ставят в холодное место на 1—1½ часа.

На 1 кг рыбы берут масла растительного 50 г, соли 15 г, перца 1 г, зелени петрушки 25 г, лимона ½ шт.

Фарширование рыбы. Фаршируют рыбу в большинстве случаев в целом виде, главным образом судака и щуку. Фаршем для этого служит рыбная котлетная масса, в которую добавляют репчатый лук и чеснок в измельченном виде. Подготовленную для фарширования рыбу наполняют котлетной массой (судака со стороны спинки, а щуку от головы), затем зашивают ниткой при помощи поварской иглы, придавая форму целой рыбы. Кроме того, рыбу перевязывают шпагатом поперечными петлями, что предохраняет ее от деформирования при варке.

Панирование рыбы. Рыбу панируют в муке (первый способ; см. раздел «Мясные полуфабрикаты»), в муке, льезоне и сухарях (тре-

тий способ). Кроме того, рыбу для жарки на рошпаре (грилье) панируют в масле и сухарях (рис. 62).

Панирование рыбы в муке производят непосредственно перед жаркой. Подготовленную рыбу солят, посыпают перцем и обваливают в пшеничной муке. На 1 кг рыбы требуется 50 г муки, 10 г соли и 1 г перца.

Панирование в муке, льезоне и сухарях. Куски рыбы солят, посыпают перцем, обваливают в муке, затем окунают в льезон и обваливают в сухарях. После этого куски рыбы отряхивают от лишних сухарей и складывают на противни.

Панирование в масле и сухарях. В масле и сухарях панируют целую рыбу и порционные куски. Для этого рыбу насухо вытирают полотенцем, солят, посыпают перцем, окунают в растопленное сливочное масло и обваливают в сухарях. Рыбу панируют непосредственно перед жаркой.

Хранение полуфабрикатов. Сроки и условия хранения рыбных полуфабрикатов те же, что и для полуфабрикатов из мясных продуктов (см. раздел «Приготовление мясных полуфабрикатов»).

Отходы и их использование

Получаемые при разделке рыбы отходы сортируют на пищевые и технические. К пищевым относятся икра, молоки, жир, кости, кожа, чешуя и головы судака, сома, щуки и осетровых, так называемая головизна. Все остальные отходы считаются техническими. При обработке пищевых отходов из голов удаляют жабры и потом тщательно промывают холодной водой. Головы осетровых рыб, кроме того, разрубают на две или четыре части; если на головах имеется налет ржавчины, то их предварительно ошпаривают кипятком и, очистив ржавчину, промывают холодной водой. Обработка остальных отходов заключается только в их промывке. Головы, кости, кожа идут для варки бульона, головы осетровых рыб после варки разделывают, т. е. отделяют мякоть рыбы и хрящи от костей, и употребляют их на супы и холодные закуски. Из икры приготовляют паштеты или берут ее для оттягивания рыбных бульонов, жиры и молоки добавляют в котлетную массу, чешую вываривают и получаемый отвар, содержащий большое количество клея, употребляют на изготовление рыбного желе.

ГЛАВА V

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

При тепловой обработке продукты размягчаются, благодаря чему лучше усваиваются организмом. Во время тепловой обработки продукты приобретают приятный вкус и аромат, некоторые продукты изменяют также цвет, как, например, свежее мясо, раки и др. Кроме того, тепловая обработка имеет и гигиеническое значение, так как от действия высокой температуры погибают микроорганизмы, находящиеся на продуктах, чем достигается обезвреживание последних.

Несмотря на разнообразие применяемых в кулинарной практике приемов тепловой обработки, их можно свести к двум основным — варке и жарке.

Варка продуктов производится путем нагревания их в жидкости или во влажном паре. Варку с небольшим количеством жидкости, когда продукт не полностью покрыт ею, называют в кулинарии припусканием. Температура при варке в обычной наплитной посуде не превышает 100° и в среднем колеблется в пределах 97—99°. При варке в специальной посуде, в автоклавах, герметически закрывающихся котлах, применяемых в последнее время для варки пищевых продуктов, температура вследствие повышения давления под крышкой котла доходит до 120—130°. Это резко ускоряет процесс варки.

Жарка продуктов. Применяемые в кулинарии приемы жарки отличаются один от другого способом передачи тепла обжариваемому продукту. В практике различают следующие приемы жарки:

1. Основной прием жарки — нагревание продукта с небольшим количеством жира.

2. Жарка во фритюре (фритюр — топленый жир) — продукт целиком погружается в нагретый жир.

Процесс жарки как основной, так и во фритюре происходит в среднем при температуре 135—150°, благодаря чему на продуктах получается корочка.

3. Жарка в духовом шкафу — продукт жарится политый жиром; жир также нагревается до нужной температуры благодаря тому, что воздух в духовом шкафу нагрет до 250—300°.

В большинстве случаев продукт, обжаренный на плите основным способом, дожаривают в духовом шкафу.

4. Ж а р к а н а в е р т е л е и л и р о ш п а р е — продукт нагревается лучевой теплотой (над углями).

Изменения, происходящие в продуктах при тепловой обработке. При тепловой обработке все продукты претерпевают целый ряд физико-химических изменений. Изменяется их цвет, вес, вкус, об'ем, химический состав, консистенция, витаминность и др.

Вследствие того, что в каждом продукте (овощи, мясо и др.) эти изменения происходят своеобразно, о них будет сказано отдельно при описании тепловой обработки каждого из этих продуктов.

Влияние тепловой обработки на витамины. Активность витаминов A, B, D, E в обычных условиях кулинарной обработки почти не изменяется. Необходимо отметить только возможность потери витаминов группы B вследствие перехода их в неиспользованные отвары. Потеря витамина B по этой причине была констатирована, например, при варке шпината и спаржи.

Витамин C по сравнению с другими витаминами наименее устойчив.

В литературе, посвященной изучению изменений витаминной активности продуктов при тепловой кулинарной обработке, мы находим лишь данные о степени разрушения витамина C [1].

В б е л о к о ч а н н о й к а п у с т е во время варки щей разрушается от 20 до 50% витамина C. Разрушение продолжается и при хранении свежесваренных щей в горячем состоянии (75%), после 3-часового хранения в них остается 20%, а через 6 час.— всего лишь 10% от первоначального количества витамина C в свежей капусте. Активность витамина C капусты, подвергнутой тушению в течение часа, уменьшается больше чем на 80%.

К р а с н а я к а п у с т а в одном опыте при изготовлении из нее салата потеряла 83% витамина C, причем обрабатывалась она следующим образом: нашинкованная капуста погружалась в кипящую воду и, после того как вода снова закипала, откидывалась на решето, а затем заливалась 3%-ным уксусом, в котором оставалась в течение суток. Значительная потеря витамина C в этом случае об'ясняется, повидимому, последовательным извлечением его водой с уксусом.

Ц в е т н а я к а п у с т а, погруженная в кипящую воду, после 20-минутной варки теряет 83% своей активности (отвар не исследовался). В брюссельской капусте при варке ее в супе витамин C сохраняется полностью.

Капустные овощи даже после сильного (80%) уменьшения активности витамина C сохраняют свое значение в питании как некоторый источник его.

Суточная потребность человека в витамине C может быть покрыта следующими дозами вареных капустных овощей: капусты белокочанной — 150—200 г, капусты цветной — около 120 г. В целых неочищенных клубнях картофеля при варке сохраняется 75%, а в очищенных 60—70% витамина C.

[1] Д. И. Л о б а н о в, Технология приготовления пищи. Госторгиздат, 1939 г.

Хранение в течение суток вареного неочищенного картофеля (в мундире) не уменьшает его противоцынготной активности. Суточная доза вареного картофеля варьирует сильно, в зависимости от сорта и лежалости. Варка картофеля в супе разрушает около 50% витамина С. После 6 час. хранения супа в горячем состоянии он оказывается практически лишенным витамина С.

Активность очищенного картофеля, сваренного на пару, примерно на 40% ниже активности картофеля, сваренного в воде. После 30—45 мин. тушения картофель, несмотря на значительное снижение активности, все же остается хорошим источником витамина С. Сильное разрушающее действие на витамин С картофеля оказывает варка в автоклаве. Через 12—14 мин. активность картофеля уменьшается на 60%, а через 30 мин.— на 80%.

В отличие от капустных картофельные отвары, равно как и вода после хранения в ней сырого очищенного картофеля, обладают ничтожной активностью.

При обжаривании картофеля с небольшим количеством жира содержание в нем витамина С уменьшается в большей степени, чем при варке.

Активность жаренного указанным способом картофеля равна примерно половине активности вареного. Жарка во фритюре меньше разрушает витамины С, чем жарка с небольшим количеством жира.

Морковь и свекла, сваренные для винегрета, оказываются весьма слабыми источниками витамина С. При варке моркови теряется около 40% активности.

Брюква (красносельская), нарезанная кусочками, как во время варки, так и во время тушения теряет не более 30% витамина С (исследование с отваром).

Кольраби (венский белый) — за время часовой варки кусочками витамина С не разрушается, около 1/3 его переходит в отвар.

Для покрытия суточной потребности в витамине С за счет вареных корнеплодов требуется моркови около 500 г, свеклы нележалой 300 г, лежалой 1200 г, брюквы 60—120 г.

Томаты. 20-минутная варка измельченных томатов с водой, которая покрывала их в течение всего времени варки, не оказала никакого действия на витамин С.

Шпинат. Кратковременное (2 мин.) ошпаривание шпината влечет за собой понижение содержание витамина С на 20%, а последующее пропускание его через мясорубку — еще на 10%. Варка свежего шпината в течение 10 мин. в открытой посуде в соленом кипятке разрушает 70% витамина С, тушение (15 мин.) в закрытой посуде — 36%, а 8-минутная варка на пару в закрытой посуде — всего лишь 12%. Пюре из шпината и щавеля, подвергнутых предварительной тепловой обработке, теряет за время 10-минутной варки в бульоне (изготовление зеленых щей) 20% витамина С. Если пюре предварительно смешивается с пассерованной в жире мукой, то потеря уменьшается до 2,5%.

При хранении (5 час.) готовых зеленых щей было констатировано уменьшение активности на 14%.

Щавель подобно шпинату при варке на пару в закрытой посуде теряет очень мало витамина С — только 8%, тогда как при варке в воде потеря достигает 70—80%.

При кратковременной варке с сахаром крыжовник, красная смородина снижают свою активность в незначительной степени, вишня — на 50%. В яблоках после такой обработки остаются лишь следы витамина С.

В молоке некоторое количество витамина С остается только при кратковременном (несколько минут) кипячении.

Из вышеприведенных данных видно, что чем дольше продукт подвергают нагреванию, тем больше разрушается витамин С. Поэтому нагрев до необходимой температуры продуктов, содержащих витамин С (главным образом овощей), надо производить как можно быстрее и поддерживать ее во все время тепловой обработки. Кроме того, на витамин С влияет и посуда; так, при варке продуктов в плохо луженой железной и медной посуде имеет место более сильное разрушение витамина С вследствие отрицательного влияния железа и особенно меди. Алюминий, никель, хром, олово, нержавеющая сталь, а также стекло и глина не оказывают отрицательного воздействия на витамин С.

Гигиеническое действие тепловой кулинарной обработки зависит от ряда факторов, одним из них является степень загрязненности продукта. При сильной бактериальной загрязненности создается опасность, что к моменту готовности продукта бактерии будут неполностью уничтожены, что видно из следующих данных[1]: до жарки в подготовленной рыбе было микроорганизмов в 1 г сома 360000, а в 1 г сазана — 800000; после жарки в течение 20 мин., когда рыба была доведена до полной готовности, в соме микроорганизмов не оказалось, а в 1 г сазана их было 100 шт., очевидно вследствие того, что в сазане до жарки было в два с лишним раза больше микроорганизмов, чем в соме. Для того чтобы тепловая обработка гарантировала уничтожение всех микроорганизмов, необходимо пускать в переработку безусловно доброкачественное сырье и строго соблюдать санитарно-гигиенические требования на всех этапах технологического процесса.

Учитывая ряд факторов, влияющих на качество пищи, необходимо стремиться к тому, чтобы тепловая обработка продуктов для блюд, отпускаемых в горячем виде, была максимально приближена к моменту отпуска и потребления этих блюд.

Температура хранения готовых блюд (горячих) 70—80°, а температура отпуска — 60—70°. Посуда при отпуске блюд должна подогреваться до соответствующей температуры.

Соблюдение последовательности и своевременности операций обеспечивает наилучшие вкусовые качества блюд.

---

[1] Д. И. Лобанов, Технология приготовления пищи. Госторгиздат, 1939 г.

В рецептуре каждого блюда указываются примерные (средние) нормы продуктов, так как в практике применяются различные нормы.

Чтобы сохранить качество и специфические свойства блюда, необходимо строго выдерживать соотношения отдельных продуктов и приправ, входящих в данное блюдо. Указанное ниже в рецептуре каждого отдельного блюда количество продуктов в основном взято из расчета блюда в готовом виде или нетто, т. е. в полуфабрикате.

ГЛАВА VI

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

Общие сведения

Большинство овощей употребляют в пищу после предварительной тепловой обработки и только некоторые из них — в сыром виде, как, например, зеленые салаты, помидоры, огурцы, редиску, укроп, зелень петрушки, белокочанную и красную капусту.

Тепловая обработка изменяет консистенцию, вкус и аромат, а иногда и цвет овощей. После тепловой обработки овощи становятся мягкими и легко усвояемыми. Размягчение овощей при тепловой обработке получается вследствие растворения межклеточного вещества протопектина, которое происходит под действием воды: при нагревании протопектин, склеивающий клетки сырых овощей, растворяется, содержимое клеток овощей при этом набухает. В картофеле, кроме этого, происходит клейстеризация крахмала, за счет которой он также размягчается. Запеканию подвергают такие овощи, из которых вода не может быстро испариться, как, например, картофель и свекла в коже. Листовые овощи — капуста и др. — при нагревании быстро теряют воду и протопектин не успевает раствориться, поэтому их запеканию не подвергают, а варят в жидкости или на пару.

Ароматические и вкусовые вещества, находящиеся в овощах, в процессе тепловой обработки видоизменяются, а некоторые из них, главным образом сероводород и сернистые соединения, улетучиваются. Этим пользуются для удаления горечи при бланшировке (отваривании) некоторых сортов капусты и репы, а также при варке крапивы.

Сроки тепловой обработки овощей зависят от качественных свойств протопектина, последний изменяется в зависимости от возраста и вида овощей: у молодых он легче поддается действию горячей воды, у старых — труднее; у моркови протопектин растворяется легче (скорее), чем у свеклы.

Овощи богаты витаминами, минеральными солями и экстрактивными веществами, на которые влияет тепловая обработка; так, при варке в воде овощей, особенно очищенных (картофеля и корнеплодов), эти вещества в большом количестве переходят в воду.

При тепловой обработке должны быть приняты меры по сохранению в овощах этих веществ. Для этого применяют варку овощей

с небольшим количеством жидкости, так называемое припускание, или же варку на пару. На срок варки овощей влияет и жесткость воды; вода должна быть мягкой, так как жесткая вода удлиняет сроки варки. Нагрев овощей при тепловой обработке должен быть интенсивным, так как длительный нагрев разрушает витамин С и изменяет цвет зеленых овощей.

Как уже было указано выше, тепловая обработка в некоторых случаях изменяет окраску овощей. Красящие вещества свеклы и красной капусты (антоцианины) растворяются в воде, хотя и не все в одинаковой степени: одни больше, другие меньше. Этим можно об'яснить тот факт, что некоторые сорта свеклы при варке обесцвечиваются сильнее других. Повидимому, менее обесцвечивающиеся сорта содержат трудно растворимые красящие вещества.

Для предохранения свеклы от обесцвечивания ее целыми клубнями и в коже или запекают или же варят в воде с добавлением небольшого количества уксуса (кислотность воды не более 0,1%). Добавление уксуса делает свеклу (при варке) яркокрасной, но в то же время влияет на срок варки, так как все овощи в кислой среде дольше не развариваются. Антоцианины, особенно в красной капусте, обратимы, в кислой среде они приобретают яркокрасный цвет, а в щелочной среде, т. е. при добавлении соды,— синий, фиолетовый.

Красящие вещества (флавоны — желтый оттенок), находящиеся во внутренних листьях кочанной капусты, в цветной капусте и луке, при тепловой обработке овощей в кислой среде пропадают, а в щелочной усиливаются.

Красящие вещества (каротиноиды), придающие овощам окраску от желтой до оранжевой (морковь, тыква, помидоры, красный перец и др.), не растворимы в воде; овощи не изменяют своего цвета как в кислой, так и в щелочной среде даже при тепловой обработке. Но эти красящие вещества растворяются в жирах при нагревании.

Зеленые овощи содержат хлорофилл; он очень плохо растворяется в воде. При варке овощей в щелочной среде зеленый цвет их делается ярче, а в присутствии кислоты переходит в желтый или бурый. Во время тепловой обработки — варки зеленых овощей — структура клеток разрушается; если в овощах, как, например, в щавеле, содержится много кислоты, которая при разрушении клеток освобождается, то после тепловой обработки цвет щавеля делается бурым. Зеленые стручки бобовых и брюссельскую капусту варят при открытой крышке, чтобы освобождающаяся при разрушении клеток кислота могла легче улетучиться с парами. Шпинат же подвергают припусканию, т. е. варке с небольшим количеством жидкости, так как он варится быстро и мало содержит кислот, цвет его не изменяется.

Современная физиология обращает особенное внимание на необходимость сохранения в овощах при их обработке минеральных солей и витаминов.

Такие способы тепловой обработки, как жарка и запекание, не

уменьшают заметно содержания минеральных веществ в овощах. Наиболее резкое уменьшение минеральных веществ и витаминов происходит при варке овощей в воде в очищенном и нарезанном виде. Чем больше воды и чем мельче нарезаны овощи, тем больше потери. Но в тех случаях, когда жидкость, в которой варились овощи, идет в пищу, как, например, на приготовление супов, переход минеральных веществ и витаминов в отвар не является потерей.

Наименьший переход минеральных веществ и витаминов в воду получается при варке овощей в коже, которая задерживает этот процесс, а также при запекании овощей.

Чтобы избежать потерь минеральных веществ при варке очищенных овощей, приготовляемых для вторых блюд и гарниров, нужно воду после варки овощей использовать на соусы или супы, за исключением воды от варки неочищенных овощей и крапивы и бланшировки капусты и репы, как содержащей горечь и имеющей неприятный запах.

Для тепловой обработки овощей применяют следующие приемы:

1) варку в жидкости,

2) варку на пару,

3) припускание (варка под крышкой с небольшим количеством жидкости),

4) тушение,

5) пассерование,

6) запекание,

7) жарку: а) основным способом — на жирах, б) во фритюре (фри),

8) комбинированную обработку, когда применяются несколько способов: вареные овощи запекают или жареные — тушат.

Сроки тепловой обработки овощей зависят не только от качественных свойств протопектина (как указано выше), но также и от формы резки (степени измельчения) и от применяемого способа тепловой обработки; так, например, припускание овощей требует более длительного времени, чем варка, так как прогрев овощей в первом случае происходит медленней.

Приводимые ниже данные о сроках тепловой обработки являются средними; они получаются при выполнении определенных условий, которые приведены в описании каждого отдельного случая тепловой обработки блюда, главным образом, при соблюдении температурного режима, что зависит и от интенсивности нагрева аппаратуры, и от количества обрабатываемых в каждом отдельном случае овощей, и от соотношения между жидкостью или жиром и овощами.

После тепловой обработки овощи используются как в виде самостоятельных блюд, так и в виде гарнира к мясным и рыбным блюдам, причем техника их тепловой обработки в основном одна и та же, но после пассерования овощи обычно используются лишь в качестве вкусовых наполнителей в супы, соусы и другие блюда.

Сроки (средние) тепловой обработки о

Наименование овощей и вид подготовки	Способ тепловой обработки
Картофель в кожуре	Варка в воде
" очищенный, клубни	" " "
" кубиками крупный	" " молоке
" " мелкий	" " воде
" брусочками	Жарка во фритюре
" соломкой	" " "
Свекла в кожуре	Варка в воде
Морковь неочищенная	" " "
" кубиками	" " "
" "	Припускание
Репа "	Варка в воде
" "	Припускание
Капуста белокочанная шинков.	Тушение
" " дольками	Припускание
" цветная	Варка в воде
" брюссельская	" " "
Зеленые стручки бобов	" " "
Шпинат или щавель	Припускание
Лук репчатый кольцами	Жарка (фри)
Разные корнеплоды и лук, мелко нарезанные	Пассерование

отери в весе овощей получаются, главным
нии и жарке, что видно из следующей таб

Отходы овощей при тепловой обраб

Наименование овощей	Вид подготовленных овощей	Способ тепловой обработки
Картофель	Клубни в коже	Варка
"	" очищенные	"
"	" ломтиками	Жарение
"	" кубиками	"
"	" ломтиками	"
"	" брусочками	"
"	" соломкой	"
Морковь	Целая	Варка
"	Соломка	Тушение
"	"	Пассерование
Свекла	Целая в коже	Варка

Данные взяты по БЮГЭИН, выпуск 6 (3) 1935

№ п/п.	Наименование овощей	Вид подготовленных овощей	Способ тепловой обработки	Потери веса (в %)	Примечание
12	Свекла	Нарезанная	Тушение	17	
13	»	»	Пассерование	38	
14	Репа	Соломка	»	23	
15	Брюква	»	»	23	
16	»	Ломтики	Тушение	20	
17	Петрушка	Соломка	Пассерование	37	
18	Лук репчатый	Нарезанный	»	26	
19	То же	»	»	40	Пассерование до желтого цвета
20	»	Кольца	Жарка	66	Лук фри
21	Тыква	Нарезанная	»	22	
22	Капуста свежая	Шинкованная	Тушение	21	
23	То же	Квадратики (резка)	Варка	8	
24	Шпинат	Листья	»	32	

Потеря веса при тепловой обработке наиболее заметна при процессах жарки и пассерования, а при варке она незначительна.

Иногда после варки получается даже прибавление веса, особенно у долго хранившихся овощей за счет их набухания. Бо́льшие потери минеральных солей происходят при варке. Потери веса при жарке и пассеровании наиболее резко колеблются в практике работы и зависят от степени прожаривания и от толщины кусочков нарезанных овощей, так как при сильном прожаривании и при нарезке на очень мелкие и тонкие кусочки влага испаряется больше и соответственно уменьшается вес овощей.

Пассерование овощей

Пассерованием называется нагревание измельченных овощей с жиром при температуре от 105 до 120°.

Пассерованию подвергают главным образом ароматические корнеплоды — петрушку, пастернак, сельдерей, морковь, репу, а также лук репчатый, порей и томат. Для пассерования овощи нарезают толщиной не более 3 мм различной формы (ломтики, кружочки, соломка, брусочки, кубики), лук — полукольцами и рубят, свежие помидоры — дольками или ломтиками.

Пассерование производят в сотейниках, кастрюлях и на противнях. Для этого предварительно растапливают жир в количестве от 12 до 20% по отношению к сырым овощам.

Затем кладут нарезанные овощи слоем не более 8 см и с целью равномерного прогревания ведут пассерование при среднем нагреве (температура плиты 180—250°), периодически хорошо перемешивая овощи. Овощи после пассерования делаются мягкими, но не сов-

сем готовыми, они покрываются тонкой пленкой, но не должны иметь корочки, как при жарке.

При пассеровании ароматические вещества, содержащиеся в овощах, и красящие вещества (моркови, репы, лука, томата) растворяются в жирах, придавая им соответствующую окраску и аромат, поэтому пассерование овощей улучшает вкус, аромат и внешний вид блюд. Улучшение внешнего вида блюд происходит главным образом за счет окрашивания жира — при пассеровании моркови в оранжевый, а при пассеровании томата в красный цвет.

При пассеровании овощей вес их уменьшается на 40—60% за счет удаления из них влаги, а также уменьшается в два-три раза их об'ем; в то же время они становятся более устойчивыми при хранении, чем очищенные и нарезанные сырые овощи, которые быстро теряют свои качества. В пассерованном виде овощи могут храниться 4—5 дней при температуре не выше 5° С; их меньший вес и об'ем по сравнению с сырыми овощами дают возможность пользоваться ими как наиболее стойким и транспортабельным полуфабрикатом.

Варка овощей

Варку овощей производят в жидкости — в воде, бульоне, молоке и на пару.

Варка в воде. Картофель, свеклу и морковь варят как целыми с кожурой (для холодных блюд, салатов, винегретов, а картофель также и для жарки), так и в очищенном виде. При варке этих овощей соль обычно не кладут, при варке свеклы в воду добавляют до 0,1% кислоты для сохранения цвета свеклы. Картофель варят целыми клубнями и в нарезанном виде, а корнеплоды и другие овощи — в основном в нарезанном виде в посоленной воде (15 г соли на 1 кг овощей).

При варке овощей в кожуре, а также и очищенных в целом виде их загружают слоем не более 50 см, особенно картофель во избежание его разминания и разламывания; с этой же целью нарезанные корнеплоды варят слоем не более 30 см.

Воду берут из расчета 0,6—0,7 л на 1 кг овощей. Для смягчения жесткой воды в нее при варке добавляют 3—5 г питьевой соды на 1 л.

Варку овощей надо сначала производить при интенсивном нагреве, чтобы вызвать быстрое закипание воды, в дальнейшем варку ведут при тихом кипении. Для варки овощей применяют посуду с широким дном и неглубокую.

В бульоне овощи варят обычно в нарезанном виде, главным образом при изготовлении супов.

В молоке варят главным образом картофель (картофель в молоке).

С целью сохранения цвета зеленые овощи — стручки бобовых и брюссельскую капусту — варят при сильном кипении в посоленной воде; воду берут по отношению к овощам, как три к одному, овощи

закладывают в кипящую воду и варят при сильном кипении в открытой посуде.

Шпинат и щавель подвергают только припусканию.

Варка на пару. Овощи, сваренные на пару, меньше теряют минеральных солей и экстрактивных веществ и имеют лучший вкус, но этот способ требует более длительного времени и соответственно влияет на витамин С. Последнее, однако, не имеет значения для моркови и свеклы, обладающих небольшим содержанием витамина С.

Варку на пару производят в паровом шкафу, а также в обыкновенных котлах и кастрюлях с обогревом дна. Овощи в этом случае загружают в металлическую корзину по размерам котла, пространство между дном котла и корзины заполняют водой. Варка на пару должна производиться при плотно закрытой крышке котла.

Хранят сваренные в кожуре картофель и корнеплоды в решетах или грохотах в холодном месте.

Корнеплоды, сваренные в нарезанном виде для холодных гарниров, охлаждают и хранят в отваре.

Зеленые овощи после варки употребляют в горячем виде или охлаждают и хранят в холодном месте.

Блюда из вареных овощей

Картофель отварной натуральный. Картофель должен быть хорошо и равномерно очищенным, однородным по величине, а по возможности и по форме. Для этой цели применяют специальную обточку картофеля в виде бочоночков. Картофель варят в посоленной воде, затем, когда он почти готов, воду сливают и держат на огне под крышкой 3—5 мин., чтобы картофель на парах обсушился. К вареному картофелю подают отдельно кусочком сливочное масло. Вареный картофель также применяют в качестве гарнира к мясным и рыбным продуктам.

Картофель в масле. В сваренный, как было указано выше, картофель добавляют сливочное масло и рубленую зелень петрушки или укроп, все аккуратно перемешивают или смешивают картофель только с маслом, а зеленью посыпают потом или подают ее отдельно.

Картофельное пюре. Картофель варят в посоленной воде, когда он готов, его отсушивают на пару под крышкой и протирают в горячем состоянии. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°, в противном случае картофельное пюре будет вязким, тягучим, ухудшится его вкус, оно посинеет; это происходит потому, что стенки-оболочки заклейстеризованного крахмала при протирке в остывшем состоянии лопаются. Протертое картофельное пюре закладывают в котел, где предварительно растапливают масло, затем хорошо прогревают и вымешивают с добавлением горячего молока.

Картофель в молоке. Сырой картофель нарезают кубиками, кладут в сотейник, заливают молоком и варят до готовности, затем в него добавляют соль, сливочное масло и аккуратно перемешивают

путем встряхивания. При отпуске картофель посыпают рубленой зеленью или укропом.

При изготовлении вареного картофеля в молоке его также нарезают кубиками, прогревают до кипения и заправляют маслом, смешанным с мукой.

Картофель в сметане. Вареный картофель в сметане приготовляют главным образом из молодого (раннего) картофеля. Картофель, сваренный в посоленной воде, отсушивают на пару, затем в него вливают готовый сметанный соус и перемешивают. При отпуске картофель в сметане посыпают рубленой зеленью или укропом.

Таблица 15

Норма продуктов для блюд из вареного картофеля (в г на 1 порцию)

Наименование блюд / Наименование продуктов	Картофель с маслом	Картофель в масле с зеленью	Картофель-пюре	Картофель в молоке	Картофель в сметане
Картофель (нетто)	250	250	250	250	250
Масло	20	15	10	5	—
Молоко	—	—	50	100	—
Соус сметанный	—	—	—	—	100
Укроп или петрушка	—	3	—	2	2

Цветная капуста разварная с соусом. Для порционных блюд цветную капусту очищенную и промытую варят целыми кочанами в посоленной воде, а для гарнира — в разделанном на мелкие кочешки виде. Чтобы цвет капусты не изменился, варку производят при интенсивном нагреве и при закрытой крышке. Готовую капусту отсушивают на пару, украшают ветками зелени петрушки и отпускают с сухарным или яично-масляным соусом. Соус подают отдельно; когда же капуста используется для гарнира, ее заливают соусом при отпуске блюда.

Спаржа разварная с соусом. Очищенную спаржу варят в целом виде, связанной в пучки, чтобы она не поломалась, в посоленной воде. Готовую спаржу укладывают на блюдо в подогретую салфетку, освобождают от вязок и закрывают салфеткой, украшают блюдо ветками зелени петрушки. К спарже дают отдельно в соуснике голландский, яичный сладкий (сабайон) или сухарный соус.

Спаржа в молочном соусе. Спаржу нарезают кусочками длиной по 2—3 см, варят в посоленной воде, затем воду сливают, добавляют молочный соус и сливочное масло и размешивают. В таком виде спаржу подают как самостоятельное блюдо, так и для гарнира к котлетам из птицы и дичи.

Кукуруза разварная с маслом. Кукурузу, очищенную от листьев, варят в посоленной воде целым початком, вынимают из воды при отпуске, украшают ветками зелени. Отдельно подают растопленное сливочное масло.

Кукуруза в масле. Со сваренных початков кукурузы снимают зерна, заправляют их сливочным маслом или молочным соусом.

Артишоки разварные с соусом. Очищенные артишоки варят в посоленной и слегка подкисленной лимонной кислотой воде (чтобы они не почернели).

Когда артишоки готовы, их вынимают из воды, переворачивают донышком кверху, чтобы стекла вода, затем кладут в посуду донышком вниз и украшают зеленью. Отдельно дают соус яично-масляный или яичный сладкий (сабайон).

Горошек зеленый с маслом приготовляют из свежего или сушеного горошка. Свежий зеленый горошек освобождают от стручков и варят в кипящей посоленной воде при открытой крышке. Сушеный горошек перебирают, промывают, замачивают в холодной воде на 1 час и затем варят под крышкой в этой же воде без соли в течение 1—1,5 часа (в зависимости от сорта). Воды берут 4—5 л на 1 кг сухого горошка. Вес сухого горошка увеличивается в три-четыре раза после замачивания и варки.

Консервированный горошек прогревают в его отваре.

Когда горошек готов, его откидывают на сито, дают воде хорошо стечь. Отпускают в натуральном виде.

К вареному горошку дают отдельно сливочное масло кусочком.

Стручки горошка (лопаточки) с маслом. Очищенные от стеблей и боковых жилок стручки в целом виде варят в кипящей посоленной воде, затем откидывают на сито и дают воде стечь. Отпускают стручки в натуральном виде. Отдельно дают кусочек сливочного масла.

Горошек и стручки горошка (лопаточки) в таком виде отпускают только как самостоятельное блюдо.

Зеленый горошек и стручки (лопаточки) в соусе или масле. В вареный зеленый горошек или стручки добавляют молочный соус или масло, а также сахар, песок и хорошо перемешивают. К горошку при отпуске сверху и с боков кладут поджаренные гренки из белого хлеба. В таком виде горошек и стручки идут и как самостоятельное блюдо и на гарнир.

Стручки бобов (фасоль) с маслом. Очищенные и нарезанные соломкой или ромбами стручки варят в кипящей посоленной воде до готовности, после чего откидывают на сито. Отпускают их в натуральном виде, в качестве самостоятельного блюда, отдельно дают кусочек масла.

Стручки бобов в масле. Сваренные в нарезанном виде стручки кладут на разогретое масло, добавляют соль и молотый перец и хорошо перемешивают.

Отпускают в качестве самостоятельного блюда и на гарнир.

Брюссельская капуста в масле. Сваренную мелкими кочешками капусту вынимают из воды, дают воде стечь, затем слегка поджаривают капусту на сливочном масле, добавляют молотый перец и перемешивают.

Отпускают в качестве самостоятельного блюда и на гарнир.

Норма продуктов для блюд из овощей с соусом или маслом:

а) цветной капусты, спаржи и артишоков 200—250 г, соуса 60 г;

б) зеленого горошка и стручков горошка и бобов 200 г; кукурузы (початок) 250—300 г, масла сливочного 20 г;

для блюд из овощей в масле или соусе — спаржи, кукурузы, горошка, стручков, гороха и бобов и брюссельской капусты 200 г, масла сливочного 15—20 г или соуса 40 г.

Для горошка, кроме того, сахару 3 г, белого хлеба на гренки 25 г.

Хранение блюд из вареных овощей. Картофель, заправленный в масле, в молоке, сметане, и пюре из него хранят на водяной бане при температуре 60—70°. Картофель-пюре и в молоке сверху заливают тонким слоем молока или масла, чтобы не образовывалась пленка; картофель в сметане для этого заливают маслом. Цветную капусту, спаржу, артишоки, кукурузу хранят в их отваре в горячем виде не более часу на водяной бане. Если необходимо более длительное хранение, то овощи вынимают из отвара, охлаждают и хранят во влажной салфетке, а затем разогревают перед отпуском в их же отваре. Зеленый горошек хранят в отваре. Зеленые овощи — стручки, брюссельскую капусту — в натуральном виде хранят без воды, перед отпуском разогревают или же сразу после варки заправляют маслом, в этом случае они сохраняют свой зеленый цвет.

Припускание овощей

При этом способе тепловой обработки жидкость после припускания овощей остается вместе с овощами, т. е. входит в них как составная часть, как и все экстрактивные вещества и минеральные соли. В качестве жидкости берут воду или бульон.

Припусканию подвергают морковь, репу, брюкву, кольраби, тыкву, кабачки, томат (помидоры), капусту, шпинат, щавель и салаты.

Припускание моркови, брюквы, кольраби. Нарезанные кубиками овощи укладывают в сотейник слоем не более 20 см, вливают бульон или воду в количестве 15—20% по отношению к нарезанным овощам и под крышкой припускают вначале на интенсивном нагреве, а после того как жидкость закипит, добавляют соль и доводят до готовности на слабом огне.

При припускании можно добавлять немного сливочного масла.

Если жидкости осталось много, то после того как овощи готовы, ее сливают и отдельно уваривают, а затем соединяют с готовыми овощами.

Овощи и жидкость берут в следующем соотношении: корнеплодов 1 кг, жидкости 0,2 л, соли 10 г.

Припускание репы. Репу нарезают кубиками или дольками, отваривают в течение 5—10 мин. в кипящей посоленной воде, затем эту воду сливают и добавляют вновь горячей воды или

бульона в количестве 15—20% и далее поступают так же, как с морковью.

Норма продуктов на 1 кг: репы 1 кг, жидкости 0,2 л, соли 10 г.

Припускание белокочанной капусты. Капусту нарезают крупными дольками вместе с кочерыжкой или свертывают в виде кочешков из отдельных листьев, предварительно отваренных. Дольки капусты или кочешки укладывают в сотейник в один ряд, подливают бульон или воду в количестве 25—30% по отношению к подготовленной капусте. Кладут соль и припускают под крышкой.

Норма продуктов на 1 кг: капусты 1 кг, жидкости 0,3 л, соли 10 г.

Тыкву и кабачки для припускания нарезают крупными кусками, укладывают в один ряд, подливают 15% жидкости, добавляют соль и припускают под крышкой.

Норма продуктов на 1 кг: тыквы или кабачков 1 кг, жидкости 0,15 л, соли 10 г.

Помидоры (томат свежий) обычно припускают для получения пюре, для чего помидоры хорошо промывают, укладывают слоем до 80 см, накрывают крышкой и припускают. Во время припускания их периодически помешивают веселкой. Жидкости обычно не подливают, так как помидоры сами выделяют сок. Когда помидоры разварятся, то получившуюся массу протирают.

Шпинат и щавель. Промытые листья шпината и щавеля укладывают в котел слоем: шпинат — до 20 см, а щавель — до 40 см, добавляют воды — 10% по отношению к весу овощей и припускают под крышкой при интенсивном нагреве. Укладка шпината более тонким слоем объясняется необходимостью быстрого прогрева всей массы, чтобы не изменился цвет шпината. Несмотря на одинаковый срок поспевания и в некоторых случаях использование вместе шпината и щавеля в отдельных блюдах, их подвергают тепловой обработке в отдельности, так как содержащаяся в щавеле кислота влияет на шпинат и он также становится бурым. Шпинат применяют для приготовления первых и вторых блюд, а щавель — только для первых блюд, обычно вместе с шпинатом.

Салат. Для припускания берут сердцевину салата, обычно сорта ромен или латук. Сердцевину кочешком укладывают в один ряд, подливают бульон в количестве 15—20% по отношению к салату и припускают под крышкой.

Блюда из припущенных овощей

Морковь, репа, брюква и кольраби в масле. Морковь и брюкву нарезают кубиками, репу — кубиками или дольками, а кольраби — кубиками или ломтиками. После припускания эти овощи оставляют в соке, в котором они припускались, добавляют сливочное масло куском, соль, сахар и все перемешивают до соединения масла с соком, благодаря чему овощи получаются как бы в соусе.

В таком виде овощи отпускают как самостоятельное блюдо, так и на гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Морковь, репа, брюква и кольраби в молочном соусе. В припущенные овощи, не сливая сока, добавляют молочный соус, соль, сахар и хорошо перемешивают. Отпускают как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира.

Тыква и кабачки в масле или соусе. Припущенные кусочки тыквы или кабачков укладывают аккуратно на сковородку или тарелку и поливают маслом или молочным соусом., сметанным или сухарным. При отпуске сверху посыпают рубленой зеленью или укропом.

Капуста белокочанная с соусом или маслом. Припущенную дольками или в виде кочешков капусту укладывают на сковородку или тарелку, поливают соком, в котором она припускалась, а масло и соус подают отдельно. Можно отпускать ее вместе с соусом или маслом, в этом случае ее поливают не соком, а соусом или маслом.

Салат в масле. Припущенные кочешки салата при отпуске поливают распущенным сливочным маслом и посыпают рубленым укропом. Вместо масла салат можно полить и сухарным соусом. Отпускают в качестве самостоятельного блюда и на гарнир.

Раскладка продуктов на блюда из припущенных овощей в масле или соусе (на порцию): овощей (нетто) — моркови, репы, брюквы, кольраби, салата, тыквы, кабачков и белокочанной капусты 200 г, масла сливочного 15—20 г или соуса 80 г.

Шпинат с гренками. Протертый шпинат (пюре) прогревают с маслом, кладут в него молочный соус средней консистенции (густоты), добавляют приправы — соль, сахар, а иногда и мускатный орех (тертый) в порошке, все вымешивают до получения однородной массы и хорошо прогревают.

Отпускают с гренками из белого хлеба.

Норма на порцию: шпината-пюре 150 г, молочного соуса (средней густоты) 100 г, масла 10 г, соли 2 г, сахару 5 г, мускатного ореха 0,1 г, белого хлеба 30 г, яиц 10 г, молока 30 г.

П р и г о т о в л е н и е г р е н к о в и з б е л о г о х л е б а. С хлеба обрезают корки, затем нарезают его ломтиками различной формы. Яйца смешивают с молоком в однородную массу — льезон, в эту массу добавляют сахар и размешивают. Нарезанные ломтики хлеба смачивают льезоном и обжаривают на масле до получения румяной корочки.

Шпинат с яйцом и гренками. Шпинат и гренки приготовляют так же, как указано выше. При отпуске шпинат укладывают на сковородку, в середину кладут яйцо, сваренное в виде пашота, по краям — гренки.

Смесь овощей в молочном соусе. Морковь, репу, брюкву, картофель, нарезанные кубиками, горошек, стручки бобов, нарезанные квадратиками, в готовом виде заправляют в молочном соусе. Для этого овощи смешивают и кладут в горячий молочный соус, добавляют соль и сахар и аккуратно, чтобы не разломать овощи, перемешивают.

Отпускают как в качестве самостоятельного блюда, так и в качестве гарнира. Кроме указанных, могут быть взяты и другие овощи, как-то: кольраби, цветная и брюссельская капуста и др.

Норма на порцию: моркови, репы, брюквы и картофеля очищенных в общей сумме 200—250 г, зеленого горошка вареного или стручков 20—30 г, молочного соуса 125 г, соли 3 г, сахару 5 г.

Смесь овощей в сметанном соусе приготовляют так же, как и в молочном, только взамен молочного соуса берут такое же количество сметанного.

Тушение овощей

Тушение овощей так же, как и припускание, есть разновидность варки; только в этом случае помимо жидкости кладут различные приправы и в том числе для свежих овощей кислоту, главным образом уксус; квашеные овощи тушат без добавления кислоты. Благодаря кислотам овощи приобретают специфические вкусовые свойства, хотя и удлиняется время тепловой обработки. Тушению подвергают свеклу, свежую и квашеную белокочанную и краснокочанную капусту.

Для тушения свежую капусту шинкуют соломкой, свеклу — соломкой или ломтиками. Овощи закладывают в котел, добавляют 30% жидкости (воды или бульона), 10—15% томата-пюре, 3—5% жиров, 8% уксуса столового 3%-ного, лавровый лист и перец горошком по 5 г на 1 кг овощей. Указанное количество приправ и жидкости взято в процентах к подготовленным, т. е. нарезанным, овощам. При тушении небольшого количества овощей жидкости берут до 50%. В капусту при тушении добавляют 10% репчатого лука в нарезанном виде, который предварительно подвергают пассерованию, а в свеклу, предназначенную для борща,— пассерованные корнеплоды и лук в количестве, соответствующем раскладке овощей на борщ (см. раздел «Супы»).

В качестве самостоятельного блюда и главным образом гарнира в тушеном виде применяют больше всего капусту. Блюда из овощей в тушеном виде, подвергающиеся и другим процессам тепловой обработки, как-то: жарке, припусканию, варке и пассерованию, описаны в разделе «Комбинированная обработка».

Тушение во всех случаях производят при плотно закрытой крышке котла. Свеклу и свежую капусту для тушения укладывают слоем до 30 см; вначале тушение ведут при интенсивном нагреве, а после того как овощи прогреются, тушение ведут при слабом нагреве, но поддерживая кипение жидкости, до полной готовности овощей.

Когда капуста готова, ее заправляют. На 1 кг капусты добавляют соли 10—15 г, сахару 20 г и соуса белого или красного 120 г, в некоторых случаях (капуста для солянок) и молотый перец и все хорошо перемешивают. В горячем виде готовую капусту хранят под крышкой на водяной бане.

Запекание овощей

Запеканию подвергают только картофель и свеклу в целом виде и обязательно в кожуре. В данном случае запекание является процессом тепловой обработки, доводящим овощи до готовности, как и при варке, в отличие от приготовления запеченных блюд из овощей, описанных в разделе «Комбинированная обработка», где запекание является частью общей тепловой обработки.

Картофель и свеклу перед запеканием промывают, у свеклы, кроме того, обрезают корешок (хвостик). Запекание производят в духовом шкафу, для чего овощи укладывают на железный противень в один ряд и ставят в духовой шкаф. Температура шкафа должна быть 120—160°, но не выше. Во время запекания овощи несколько раз перемешивают.

Запеченный (или печеный) картофель подают в горячем виде, в кожуре. Отдельно подают сливочное масло куском.

Свеклу запеченную используют так же, как и вареную, для салатов, винегретов и гарниров, а также приготовляют в сметане (см. раздел «Комбинированная обработка»).

Жарка овощей

Овощи жарят основным способом (на жирах) и во фритюре, т. е. жировой ванне (фри). В жарку овощи поступают в сыром очищенном и нарезанном виде, а картофель также и в вареном виде. Жареные овощи отпускают в качестве самостоятельных блюд, но главным образом в качестве гарнира.

Как при жарке основным способом, так и во фритюре овощи приобретают корочку «колер», имеющую желтый цвет (золотистый оттенок). Корочка такого цвета образуется при температуре жарки 130—145°. При жарке овощи теряют только влагу и в то же время поглощают жир, в котором они жарятся. Сырой картофель меньше поглощает жира, чем вареный. По данным Д. И. Лобанова [1], количество поглощенного жира в процентах от веса картофеля для сырого картофеля равно от 3,3 до 5,4%, а для вареного от 6 до 7,6%.

Жарка овощей основным способом — на жирах. Этому способу жарки подвергают сырой и вареный картофель, кабачки, тыкву, баклажаны и помидоры.

Ж а р к а к а р т о ф е л я. Сырой очищенный картофель нарезают кубиками, брусочками, ломтиками, дольками, а также в форме орешков-шариков, а вареный — ломтиками.

На сковороде или противне разогревают жир до 120—160° (сливочное масло до 120°, а топленые жиры до 160°) в количестве 10% по отношению к картофелю. Затем кладут подготовленный картофель слоем до 4 см, посыпают его солью (10 г соли на 1 кг сырого картофеля) и жарят вначале на плите, периодически помешивая, а после получения румяной корочки, если он не готов, что бывает

[1] Д. И. Лобанов, Технология приготовления пищи, изд. 1939 г.

при нарезке крупными кубиками или в виде шариков, ставят его для дожаривания в духовой шкаф. При отпуске жареный картофель посыпают зеленью петрушки или укропом.

Жарка кабачков и тыквы. Очищенные от кожи и семян кабачки и тыкву нарезают кусками, солят и кладут на сковороду или противень с разогретым до 120° жиром. Укладывать куски надо не очень плотно в один ряд, жарить на среднем нагреве; после того как получится румяная корочка, куски перевертывают и вновь жарят до получения корочки; если кусочки тыквы или кабачков все еще не готовы (не сделались мягкими в середине), их ставят в духовой шкаф. Куски кабачков можно также перед жаркой панировать в муке.

Жарка помидоров. У помидоров удаляют стебельки, обмывают, затем разрезают пополам (поперек оси), вытряхивают семена, для чего половинки слегка сжимают. Помидоры с грубой кожей до разрезания ошпаривают и удаляют с них кожу. Половинки помидоров посыпают солью и перцем, укладывают на сковородку с разогретым жиром кожей вниз, затем, когда они обжарятся, перевертывают их разрезом к сковородке и жарят на слабом огне до готовности, иногда ставят в духовой шкаф. В таком виде помидоры применяют главным образом в качестве гарнира.

Жарка баклажанов. Подготовленные баклажаны нарезают кружками толщиной 1—2 см, посыпают солью и перцем и кладут в один ряд на сковородку с разогретым жиром и обжаривают обе стороны до получения румяной корочки.

Жиров для жарки тыквы, кабачков, помидоров и баклажанов берут 5—7% по отношению к овощам, соли 1% и перца молотого для помидоров и баклажанов 0,05%.

Жарка овощей во фритюре (фри). Этому способу жарки подвергают главным образом сырой картофель, а также лук репчатый и ветки зелени петрушки. Жарку этим способом производят в топленом жире — главным образом говяжьем или свином сале (лярде).

Нарезанный картофель перед жаркой хорошо обсушивают от воды, т. е. выкладывают его на сито и дают воде стечь. Для быстроты обсушивание производят в сухом полотенце или марле, для чего картофель укладывают на половину полотенца тонким слоем, накрывают второй половиной и прижимают, благодаря чему влага впитывается тканью. Тщательная обсушка картофеля необходима во избежание разбрызгивания жира при погружении в него картофеля. Жарку производят в железной или чугунной посуде (нелуженой), так как от высокой температуры полуда быстро портится. Наполнение посуды жиром допускается не более как на половину, учитывая, что при закладке продуктов в разогретый жир получается вспенивание жира вследствие большого выделения влаги, особенно при жарке мелко нарезанных овощей. Для поддержания при жарке равномерной температуры жир берется из расчета 4 : 1, т. е. на 1 кг закладываемых одновременно в жарку овощей берут 4 кг жира. Жир разогревают до температуры 160—170° С и тогда закладывают овощи, после чего температура обычно падает до

120—130° С. Жарку ведут на сильном нагреве, чтобы температура быстро поднялась до 135—140° С, при которой и образуется румяная корочка, т. е. происходит карамелизация крахмала. Когда овощи готовы, их выбирают шумовкой на друшлак или металлическое сито (волосяное сгорает). Картофель после жарки солят, а лук и зелень не солят. Вместо выбирания шумовкой можно жареные овощи откидывать на друшлак или сито или жарить в металлической сетке. Жарку в одном и том же жире можно производить несколько раз, пока он не сделается темным. После каждых 5—6 закладок-жарок жир процеживают через металлическое сито. Расход жира идет за счет впитывания его овощами, а также на потери жира в виде остатков на стенках посуды.

Картофель жареный. Нарезанный соломкой, кружочками (чипс), стружкой, картофель жарят во фритюре. В этом случае картофель нарезают обычно толщиной 1—2 мм, жарка его продолжается 3—5 мин. После жарки его отсушивают от жира и солят, после чего смачивают растопленным сливочным маслом, чтобы удалить запах сала.

При отпуске картофель должен быть сухим, т. е. без масла. Подогрев сухого картофеля производят в духовом шкафу без жира.

Картофель, нарезанный брусочками, а также орешками, жарят во фритюре 8—10 мин. при указанных выше условиях. Если картофель предназначен для отпуска не сразу, то его жарят до получения бледного колера и перед отпуском вновь опускают на 1—2 мин. в жир с температурой 140—150°.

Картофель вздутый (суфле). Ломтики картофеля перед жаркой отсушивают полотенцем, кладут во фритюр в друшлаке или в металлической сетке в виде ковша. Как только на картофеле начнет образовываться корочка, нагрев уменьшают и следят, чтобы температура не была выше 130°. При этом картофель доводят до готовности, т. е. как только он внутри сделается мягким, сейчас же его вынимают из этого жира и погружают в другой жир с температурой не менее 160°, благодаря чему картофель вздувается, т. е. приобретает вид подушечек; держат его в этом жире до получения сухой румяной корочки, затем вынимают, отсушивают от жира, солят и отпускают обычно на бумажной салфетке.

При жарке картофеля во фритюре (соломка, стружка, брусочки и вздутый — суфле) расход жира в среднем равен 50—70 г на 1 кг сырого картофеля (включая и потери).

Жареный лук (фри). Репчатый лук, нарезанный кольцами, жарят во фритюре 5—7 мин. до золотистого цвета. Жареный лук (фри) обычно не солят; он используется в качестве гарнира, главным образом к жареному мясу. Жареный лук подогревают в духовом шкафу или на масле на плите.

Зелень петрушки (ветки). Ветку зелени петрушки обжаривают во фритюре 1—2 мин. и, когда она сделается суховатой, ее быстро вынимают из жира. Зелень должна иметь темнозеленый цвет. Жареную зелень используют в качестве гарнира, главным образом к рыбе.

Блюда из жареных овощей

Картофель жареный с жиром. Изжаренный основным способом картофель укладывают горкой на сковородку или тарелку, сверху посыпают рубленой зеленью петрушки или укропом.

Картофель с луком. Во время жарки картофеля основным способом в него добавляют пассерованный лук (20—30 г на порцию). При отпуске также посыпают зеленью петрушки или укропом.

Картофель сухой (стружки, суфле, соломки). Картофель укладывают горкой на тарелку или сковородку. Под этот картофель на тарелку рекомендуется подкладывать бумажную салфетку.

Картофель брусочками. Картофель кладут на сковородку или тарелку, сверху слегка поливают маслом (3—5 г на порцию).

Тыква, кабачки и баклажаны в масле. Изжаренные кусочки овощей укладывают на тарелку, сверху поливают маслом и посыпают зеленью петрушки или укропом. Масла — 6—8 г на порцию.

Тыква и кабачки в сметане. Уложенные на тарелку или сковородку овощи поливают сметанным соусом (60 г на порцию) и посыпают зеленью петрушки или укропом.

Кабачки и тыкву отпускают также с добавлением жареных грибов и помидоров, которые вместе с кабачками и тыквой заливают сметанным соусом.

Баклажаны с луком. Сверху на кусочки баклажанов кладут изжаренный лук (фри) и поливают маслом.

На блюда из жареных овощей на одну порцию берут: картофеля (нетто) 350—400 г, тыквы, кабачков, баклажанов 250 г.

Блюда из овощей комбинированной тепловой обработки

В этом разделе рассматриваются блюда из овощей, в процессе тепловой обработки которых применяется несколько способов.

Обычно применяют в определенной последовательности два приема тепловой обработки. Так, например, для рагу овощи вначале обжаривают до полуготовности, а затем варят (тушат) в соусе. Для запеченных блюд овощи вначале варят или припускают, затем заливают соусом и запекают. Овощи для котлетной массы вначале варят (картофель) или припускают (прочие овощи), а затем после разделки и формовки котлет, битков — их жарят.

Котлеты и битки овощные изготовляют главным образом из картофеля, капусты, моркови, а также из смеси различных овощей. Жарят основным способом.

Котлеты картофельные. Очищенный картофель варят в посоленной воде до готовности. Затем воду сливают, картофель отсушивают на пару и в горячем виде протирают (так же, как и на пюре). Картофельное пюре прогревают с маслом, после чего добавляют сырые яйца (лучше одни желтки) и хорошо прогревают при вымешивании, а затем охлаждают до 40—50° для удобства разделки.

Заправленную картофельную массу разделывают в форме котлет (или битков) обычно по 2 шт. на порцию, панируют в муке. Подготовленные котлеты жарят основным способом, т. е. кладут на сковородку с разогретым до 120° маслом и жарят до получения румяной корочки, затем широким ножом или лучше металлической лопаточкой перевертывают на другую сторону и также жарят до румяной корочки; если после жарки котлеты не прогрелись внутри до 85°, то их ставят на 5—8 мин. в духовой шкаф. При отпуске котлеты поливают соусом грибным или сметанным. Гарнир к этим котлетам не дают.

Норма на порцию: картофеля 240 г, муки пшеничной 15 г, яиц 10 г, масла коровьего или растительного 15 г, соуса 100 г.

Котлеты овощные. Вначале приготовляют котлетную массу. Для этого капусту или морковь шинкуют соломкой и припускают с добавлением масла на воде, мясном бульоне или молоке (предварительно вскипяченном). Для приготовления котлетной массы из разных овощей их режут соломкой, однородной по размеру, и закладывают последовательно в зависимости от сроков готовности, например, сначала капусту, затем морковь, брюкву и репу и в последнюю очередь тыкву. Доведя овощи до готовности, в них добавляют соль, сахар, хорошо размешивают, затем всыпают манную крупу и держат на огне 5—7 мин., чтобы крупа заварилась (набухла). После этого добавляют в смесь сырые яйца, размешивают и охлаждают до 40—50°. Для того чтобы крупа разварилась, необходимо, чтобы в припущенных овощах было около 5% жидкости.

Охлажденную овощную котлетную массу разделывают на котлеты или битки по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях и жарят так же, как и картофельные котлеты. Отпускают в масле или с молочным или сметанным соусом. К капустным котлетам можно давать в качестве гарнира рассыпчатую рисовую кашу.

На одну порцию берут следующие продукты: овощей 240 г, яиц 5 г, манной крупы 20 г, масла 15 г, соуса 100 г.

Шницель овощной приготовляют из овощной котлетной массы в виде тонко разбитой котлеты (по 2 шт. на порцию). Обжаривают с обеих сторон так же, как и котлеты. Шницели обычно дают в масле, капустные — так же, как и котлеты, можно давать с рисом. Раскладка та же, что и для котлет.

Крокеты из овощей. Крокеты изготовляют, главным образом, из картофеля или смеси овощей в форме шариков, груш или цилиндров. Крокеты панируют в сухарях и жарят во фритюре; они должны иметь ровную румяную корочку. Для того чтобы они не лопались во время жарки, надо строго соблюдать температурный режим, для чего закладку жира производят при температуре 170° и жира берут из расчета 6 : 1, т. е. на 1 кг крокетов 6 кг жира, чтобы при загрузке крокетов температура не падала ниже 135°. Посуда должна быть широкой, чтобы крокеты размещались в один ряд с промежутками между ними. Крокеты отпускают в виде самостоятельного блюда и в качестве гарнира.

Крокеты картофельные. Картофельную массу приготовляют, как для котлет. Затем из нее после охлаждения формуют крокеты, для чего на посыпанный мукой стол выкладывают картофельную массу, раскатывают ее в виде колбасок, режут кусочками по 40—50 г каждый, обваливают в муке, придавая им форму шарика, груши или цилиндра. Затем поверхность крокетов смачивают яичным льезоном и панируют в сухарях. При отпуске в виде самостоятельного блюда крокеты слегка поливают маслом, а соус (обычно томатный или грибной) дают отдельно.

Норма на порцию: картофеля 250 г, яиц 25 г, муки пшеничной 15 г, сухарей 15 г, жира для жарки 15 г (фактический расход при обжарке), соуса 80 г.

Крокеты из смеси овощей. Смесь овощей припускают, как для котлет, но так, чтобы в ней совсем не осталось жидкости (ее выпаривают). В припущенные овощи добавляют густой молочный соус в горячем состоянии и сырые яйца (лучше одни желтки), вымешивают и охлаждают до 40—50°. Формуют крокеты в виде шариков или груш, обваливают в муке, затем в льезоне и сухарях, жарят так же, как и картофельные крокеты. Отпускают в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо, в последнем случае с соусом молочным, сметанным или томатным, который дают отдельно.

Овощи в кляре жареные. Овощи, главным образом цветную капусту, берут в сваренном виде, причем цветную капусту разбирают на мелкие, по 30—40 г, кочешки, которые слегка отжимают в салфетке. Подготовленные кочешки обмакивают в тесто-кляр, кладут во фритюр и жарят до получения румяной корочки.

Отпускают овощи в кляре в виде самостоятельного блюда, политыми маслом, причем в качестве гарнира дают жареную зелень петрушки и томатный соус отдельно (приготовление кляра см. раздел «Теста»).

Норма на порцию: капусты 250 г, кляра 100 г, масла 10 г, соуса 80 г, зелени петрушки 30 г.

Рагу из овощей. Овощи нарезают кубиками или дольками, обжаривают в отдельности, затем соединяют, заливают томатным соусом, добавляют лавровый лист и перец горошком и тушат под крышкой 10—15 мин. до полной готовности. При отпуске рагу посыпают укропом или зеленью петрушки.

Норма на порцию: картофеля 80 г, моркови 40 г, репы 40 г, петрушки 20 г, сельдерея 10 г, лука репчатого 30 г, лука порея 20 г, жира 15 г, томатного соуса 125 г.

Кроме указанных продуктов, в рагу из овощей могут быть введены другие овощи и грибы, а также помидоры, причем зеленые овощи — горошек, стручки бобов — вводят в наполовину сваренном виде, а помидоры, грибы, брюкву, кольраби и тыкву — в обжаренном.

Картофель тушеный. Картофель, нарезанный кубиками, обжаривают, затем заливают томатным соусом, добавляют овощной отвар, пассерованный лук, лавровый лист и перец горошком и тушат до

готовности. При отпуске можно посыпать укропом или зеленью петрушки. Отпускают в качестве самостоятельного блюда.

Норма на порцию: картофеля 250 г, лука репчатого 30 г, лука порея 20 г, соуса томатного 50 г, отвара овощного 100 г.

Картофель тушеный с грибами. Приготовляют так же, как указано выше, только добавляют свежие грибы белые или шампиньоны (80 г), которые обжаривают.

Свекла тушеная в сметане. Запеченную в коже свеклу очищают от кожи, нарезают кубиками. Нарезанную свеклу заливают сметанным соусом, добавляют пассерованный лук и тушат 10—15 минут.

Норма на порцию: свеклы 250 г, масла 10 г, лука 25 г, соуса сметанного 100 г.

Запеканки. Овощные запеканки приготовляют главным образом из картофеля и смеси овощей. Запеканки изготовляют на противнях или сковородах.

Противень или сковороду для изготовления запеканок подготовляют следующим образом: дно и стенки равномерно смазывают жиром, затем также равномерно обсыпают сухарями, после чего кладут подготовленные овощи слоем в 3—5 см. Поверхность овощей должна быть ровной, а толщина слоя овощей — равномерной по всему противню.

Запекание производят в духовом шкафу с температурой 250—300°, чтобы быстро получилась румяная корочка как на поверхности запеканок, так и с боков и снизу.

После запекания запеканки нарезают прямоугольниками по одному куску на порцию.

З а п е к а н к а к а р т о ф е л ь н а я. Протертый вареный картофель (пюре) хорошо разогревают, затем в него добавляют горячее молоко и сырые яйца (лучше одни желтки) и растопленный жир. Массу хорошо вымешивают и выкладывают на подготовленный противень слоем в 4 см, поверхность хорошо выравнивают лопаточкой (до гладкости), затем равномерно смазывают яичным льезоном или маслом и запекают.

При отпуске картофельную запеканку, нарезанную квадратами или прямоугольниками по одному куску на порцию, поливают жиром и грибным или сметанным соусом.

Норма на порцию: картофеля 250 г, жира 15 г, яиц 5 г, молока 30 г, сухарей 5 г, соуса 30 г.

З а п е к а н к а к а р т о ф е л ь н а я с л у к о м и я й ц а м и. Картофельную массу подготовляют так же, как указано выше, кладут слой в 2 см, затем на него укладывают фарш из лука, который распределяют ровным слоем; после этого кладут второй слой картофельной массы, которым и закрывают луковый фарш. В дальнейшем поступают так же, как и в предыдущем рецепте.

Норма на порцию: картофеля 250 г, жира 5 г, яиц 5 г.

Для лукового фарша репчатый лук в нашинкованном виде пассеруют, затем в него добавляют сухари, резаную зелень петрушки,

вареные яйца в мелко нарезанном виде, соль и молотый перец и все хорошо перемешивают.

Продукты для фарша на одну порцию берут следующие: картофеля 250 г, жира 10 г, яиц 10 г, сухарей 10 г, лука 35 г, зелени петрушки 2 г.

Картофельный рулет с луком и яйцами. Картофельный рулет делают главным образом с луковым или грибным фаршем, а также с мясным. Для приготовления рулета подготовленную картофельную массу так же, как и для запеканок, раскладывают на влажное полотенце или салфетку слоем в 1,5—2 см в форме прямоугольника, на середину по длине кладут фарш, затем свертывают рулет и выкладывают его на подготовленный противень. Сверху рулет так же, как и запеканку, смазывают яйцами, затем посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают в духовом шкафу при температуре 200—250° до получения румяной корочки и полного прогревания рулета внутри.

Готовый рулет нарезают по одному или два куска на порцию и поливают грибным или сметанным соусом. Количество продуктов на порцию такое же, что и для картофельной запеканки с луком, соуса 80 г.

Запеканка из смеси овощей. Овощную массу приготовляют так же, как для овощных котлет, раскладывают слоем в 4 см на подготовленные противни, посыпают сверху сухарями, затем равномерно сбрызгивают жиром, запекают и нарезают прямоугольниками или квадратами. При отпуске поливают маслом или соусом молочным или сметанным.

Норма на порцию: овощей 240 г, яиц 5 г, масла 10 г, манной крупы 20 г, сухарей 5 г, соуса 80 г.

Суфле из картофеля. В горячее картофельное пюре добавляют сырые яичные желтки и проваривают при вымешивании 4—5 мин., затем в горячую картофельную массу кладут взбитые белки и хорошо вымешивают. После этого массу выкладывают на смазанные маслом сковородки, посыпают сухарями, смешанными с тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают 10—12 мин. в духовом шкафу при температуре 180—200°. При отпуске дают отдельно соус сметанный или томатный с луком.

Норма на порцию: картофеля 200 г, яиц 20 г, сыра 5 г, масла 10 г, сухарей 5 г, соуса 80 г.

Солянка овощная. В тушеную капусту добавляют пассерованные морковь, петрушку, нарезанные соломкой, лук, нарезанный кубиками, обжаренный картофель, соленые огурцы в нарезанном виде без кожи и зерен, каперсы, сахар и соль. Все аккуратно перемешивают и прогревают. Затем выкладывают на подготовленный, как для запеканок, противень, выравнивают, посыпают сухарями, смешанными с тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают. После этого нарезают так же, как и запеканку. При отпуске сверху поливают маслом, кладут маслины, немного каперсов и кусочки лапок корнишонов, посыпают рубленой зеленью петрушки.

Норма на порцию: капусты тушеной 150 г, лука репчатого 15 г,

моркови 15 г, петрушки 15 г, картофеля 80 г, масла 10 г, каперсов 15 г, маслин 10 г, огурцов соленых 50 г, сухарей 3 г, сыра 5 г.

В овощную солянку можно добавить соленых грибов 50 г, тогда получится овощная солянка с грибами.

Цветная капуста под молочным соусом. Цветную капусту обычно запекают под молочным соусом на сковородках, на которых ее и подают. Сковородку смазывают маслом, затем кладут одну столовую ложку молочного соуса (средней густоты), на соус кладут сваренную и отсушенную цветную капусту (кочешок или часть его) кочерыжкой вниз. После этого капусту заливают горячим молочным соусом (средней густоты), сразу же посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в духовом шкафу до получения румяной корочки и прогревания капусты.

При отпуске поливают маслом. Приготовленная таким образом капуста является самостоятельным блюдом. Для гарнира капусту разделяют на мелкие кочешки и запекают на противнях.

Норма на порцию: капусты 150 г, масла 10 г, сыра 8 г, соуса молочного 100 г.

Запеченные фаршированные овощные блюда. Обычно фаршированные овощные блюда (помидоры и баклажаны) подвергают запеканию. Несколько более сложному процессу подвергают такие фаршированные овощные блюда, как голубцы, кабачки и перец, которые наряду с запеканием подвергают и тушению. Так как запекание этих блюд производят при наличии большого количества соуса, в котором они при запекании тушатся, и так как они требуют более длительного времени для тушения, чем для запекания, то их, особенно голубцы, запекают при температуре 180—200°.

Помидоры фаршированные запеченные. Верхнюю часть помидоров до 1 см срезают поперек оси в виде крышки, через этот срез удаляют семена, наполняют помидоры фаршем, посыпают сыром, сбрызгивают маслом, укладывают на противень, смазанный маслом, и запекают. При отпуске посыпают рубленой зеленью и поливают или дают отдельно томатный соус.

Норма на порцию: помидоров 150 г, масла 10 г, сыра 8 г, фарша 125 г, томатного соуса 50 г.

Для фарша рубленый лук пассеруют, затем в него добавляют вареные и рубленые белые грибы и вместе с луком слегка их поджаривают. После этого добавляют сухари, зелень петрушки, вареные яйца рубленые, соль, молотый перец и все вымешивают.

Норма на порцию: риса 25 г, лука репчатого 25 г, грибов сушеных белых 5 г, яиц 10 г, масла 10 г.

Баклажаны фаршированные. Баклажаны разрезают вдоль на две половинки, семена удаляют ложкой, затем половинки баклажанов наполняют фаршем, после чего фаршированные баклажаны фаршем вверх кладут на смазанный противень, посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске к баклажанам (сбоку) подливают томатный соус.

Фарш берут такой же, как и для помидоров.

Норма на порцию: баклажанов 150 г, масла 10 г, сыра 8 г, фарша 150 г и соуса 50 г.

Кабачки фаршированные. Кабачки, нарезанные кружками, по одному или два на порцию, очищенные от кожи и зерен, укладывают на смазанный маслом противень и наполняют середину их фаршем вровень с краями. После этого их наполовину заливают соусом—сметанным с томатом, кладут на фарш тертый сыр и запекают в духовом шкафу 25—30 мин. так, чтобы образовалась сверху румяная корочка и кабачки были мягкие.

При отпуске их поливают соусом, в котором они запекались, а сверху посыпают укропом.

Норма на порцию: кабачков 150 г, масла 5 г, сыра 5 г, сметанного соуса с томатом 100 г, фарша 125 г, укропа 3 г.

Для фарша овощи, нарезанные соломкой, пассеруют, затем добавляют томат-пюре и снова пассеруют. Пассерованные овощи с томатом смешивают с вареным рисом, затем в смесь добавляют вареные резаные яйца, зелень петрушки, соль и перец молотый и хорошо ее вымешивают.

Норма на порцию: риса 20 г, моркови 40 г, петрушки 10 г, лука репчатого 15 г, лука порея 10 г, масла 10 г, яиц 15 г, зелени петрушки 2 г, томата-пюре 10 г.

Перец фаршированный. После среза стеблей и удаления через срез семян перец ошпаривают в кипящей посоленной воде в течение 3—5 мин., выбирают на сито и, когда с него стечет вода, фаршируют готовым фаршем. Затем его укладывают на противень, заливают томатным соусом и ставят в духовой шкаф на 30—40 мин. При отпуске перец поливают соусом, в котором он запекался (тушился), сверху посыпают рубленой зеленью.

Норма на порцию: перца сладкого 150 г, фарша 150 г, соуса томатного 100 г.

Для фарша овощи нарезают соломкой и пассеруют, затем добавляют томат-пюре и снова пассеруют, после чего добавляют соль, сахар, укроп и всю массу перемешивают.

Норма на порцию: моркови 40 г, репы (брюквы) 40 г, петрушки 15 г, сельдерея 10 г, помидоров 15 г, томата-пюре 15 г, укропа 2 г, лука репчатого 30 г, лука порея 10 г, масла 15 г.

Голубцы овощные. У белокочанной капусты вырезывают кочерыжку, кладут кочаны в горячую воду и варят 12—15 мин. до полуготовности. Наполовину отваренную капусту вынимают из воды, дают воде стечь, после чего кочаны разбирают на отдельные листья. Листья раскладывают на стол, стебли (жилки) листьев слегка отбивают тяпкой, до толщины листа. На подготовленные листья капусты кладут фарш и завертывают в виде колбасок; затем кладут их на противень, заливают соусом сметанным с томатом на $^2/_3$ об'ема и ставят в духовой шкаф с температурой 180—200° на 1½—2 часа, чтобы они запекались и были мягкими.

Норма на порцию: капусты 150 г, фарша 150 г, соуса 140 г.

Фарш для голубцов берут овощной с рисом, как для кабачков, или овощной, как для перца.

Блюда из грибов

Очищенные и промытые свежие грибы — белые, березовики, сморчки и шампиньоны — вначале варят, а затем уже, если это требуется, обжаривают.

Белые грибы, березовики и сморчки предварительно отваривают, для чего их закладывают в кипящую посоленную воду (на 1 кг грибов 2—3 л воды) и варят при кипении 8—10 мин., после чего из воды выбирают и споласкивают чистой горячей водой.

Шампиньоны припускают, т. е. варят с небольшим количеством жидкости. Для этого в посуду наливают воду на 4—5 см, добавляют лимонную кислоту (1% по отношению к воде). После того как вода закипит, кладут шампиньоны слоем не более 20 см, плотно накрывают крышкой и припускают при интенсивном нагреве. Как только шампиньоны прогреются и выделят много влаги, их варят еще 8—10 мин. и охлаждают, оставляя в отваре. Лимонная кислота предохраняет их от потемнения.

(О варке сушеных грибов см. раздел «Варка бульонов»).

Грибы приготовляют главным образом в сметанном соусе, а шампиньоны, кроме того, и в томатном. Грибы в сметанном соусе для самостоятельных блюд обычно запекают на сковородках, на которых и отпускают. Для гарниров грибы заправляют в сметанном соусе или применяют их в качестве наполнителей в соусе, или в отварном виде используют в качестве гарнира, главным образом для припущенной рыбы; в этом случае их вместе с рыбой заливают соусом. Наряду со свежими грибами применяют грибы-консервы в своем отваре.

Грибы в сметане (белые, березовики, сморчки и шампиньоны). Отваренные грибы нарезают ломтиками и обжаривают на масле 10—12 мин., затем заливают сметанным соусом, хорошо перемешивают, для самостоятельных блюд раскладывают на предварительно смазанные маслом сковородки, сверху посыпают сыром или сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в горячем (250—300°) духовом шкафу в течение 8—10 мин. так, чтобы образовалась румяная корочка.

При отпуске грибы посыпают сверху рубленым укропом или зеленью петрушки.

Норма на порцию: грибов 300 г, масла 15 г, сыра 8 г или сухарей 5 г, соуса сметанного 100 г, укропа 2 г.

Грибы тушеные с картофелем. Грибы, главным образом белые и шампиньоны, в вареном виде разрезают на четыре-пять частей и обжаривают 5—8 мин. при интенсивном нагреве, затем укладывают в сотейник слоем не более 20 см, заливают сметанным или томатным соусом, добавляют лавровый лист и перец горошком и тушат 5—8 мин. После этого в грибы добавляют жареный (кубиками) картофель, пассерованный лук, нарезанный дольками, мускатный орех, все аккуратно перемешивают и тушат при тихом кипении еще 8—10 мин.

При отпуске грибы можно посыпать укропом или зеленью.

Норма на порцию: грибов 200 г, масла 20 г, картофеля 100 г, лука репчатого 25 г, соуса сметанного или томата 100 г, мускатного ореха 0,5 г, лаврового листа 0,1 г, перца 0,1 г.

Блюда из каштанов

Каштаны употребляют в пищу после тепловой их обработки приготовленными в целом виде или в виде пюре как в качестве самостоятельного блюда, так и на гарнир к мясу, птице и дичи. Для более рационального использования каштаны сортируют по величине: крупные — для приготовления целыми, а мелкие — для пюре; затем их обмывают водой, надрезают кожу и обваривают в кипящей воде 8—10 мин. или запекают в духовом шкафу до частичного раскрытия кожи-оболочки. После этого каштаны очищают от кожи и снимают пленку с ядра. Подготовленные каштаны подвергают дальнейшей тепловой обработке — варке или тушению.

Таблица 16

Нормы на блюда из каштанов на порцию (в г)

Наименование продуктов \ Наименование блюд	Каштаны тушеные с сельдереем	Каштаны в молоке	Каштаны в мясном соусе	Пюре из каштанов
Каштаны	250	250	250	250
Молоко	—	200	—	200
Масло	15	15	15	10
Соус красный	—	—	125	—
Сельдерей	20	—	—	—
Мука 72%-ная	—	5	—	—
Сахар	—	5	—	5

Каштаны тушеные с сельдереем. Очищенные ядра каштанов в целом виде заливают мясным бульоном, добавляют нарезанный соломкой и спассерованный сельдерей, соль и тушат до мягкости в течение 30—40 мин. под крышкой и при слабом нагреве.

Каштаны в молоке. Очищенные ядра заливают молоком и варят под крышкой до мягкости 30—40 мин., добавляют сливочное масло, смешанное с мукой, соль, сахар и хорошо размешивают.

Каштаны в мясном соусе. В очищенные ядра каштанов вливают жидкий красный соус и тушат под крышкой до готовности 30—40 мин., добавляют сливочное масло и хорошо перемешивают.

Пюре из каштанов. Очищенные ядра каштанов нарезают ломтиками, затем вливают молоко, накрывают посуду плотно крышкой и варят 30—40 мин. до мягкости; после этого их протирают через сито вместе с молоком. В пюре из каштанов добавляют сливочное масло, кипяченое молоко, соль и сахар, массу хорошо прогревают и вымешивают до пышности.

ГЛАВА VII

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Общие сведения

При различных приемах тепловой обработки в мясе происходит свертывание белков мышечных волокон. Свертывание белков начинается при 45° и протекает в зависимости от быстроты проникновения тепла в толщу куска. При свертывании белков из мяса вытесняется вода, увлекающая с собой экстрактивные вещества, которые или переходят в бульон при варке, или остаются на поверхности куска (в корочке) при жарке. Коллаген соединительной ткани превращается в клей глютин, легко растворимый в горячей воде, отчего мясо теряет жесткость. Более нежные части говяжьего мяса (вырезка и край), а также телятина, свинина и баранина, в которых коллаген содержится в небольшом количестве, хорошо размягчаются при жарке от действия влаги, содержащейся в самом мясе. Части же мяса, содержащие много коллагена, как, например, грудинка, покромка и др., для размягчения требуют больше влаги, чем ее находится в самом мясе, поэтому их подвергают варке или тушению. Мясо при тепловой обработке теряет 0,6—37,7% содержащегося в нем жира. При закладке мяса для варки в кипящую воду в нем больше остается экстрактивных веществ, чем при закладке в холодную, благодаря быстрому образованию слоя свернувшихся белков на поверхности, препятствующего вытеканию сока.

Варка мясных продуктов

Свежие мясные продукты. Общие правила варки. Говядину, баранину, кроликов и реже свинину для вторых блюд варят в небольшом количестве воды: всего 1—1½ л на 1 кг мяса. Подготовленное для варки мясо закладывают в горячую воду и, как только она закипит, нагревание ослабляют и продолжают варку до готовности мяса при температуре 85—90° С. Такой способ варки обеспечивает сочность мяса и предохраняет его от излишнего выщелачивания. Одновременно с мясом в воду закладывают репчатый лук и корень-петрушку, морковь, сельдерей (всего 15 г на 1 кг мяса); к концу варки добавляют соль (15 г на 1 кг мяса).

Бульон после варки мяса используют для приготовления соусов.

Выбор частей мяса для варки. Наилучшими частями говяжьей туши для варки являются грудинка и покромка,

имеющие по всей поверхности ровный слой нежного жира. Кроме того, для варки могут быть использованы части лопатки и все части задней ноги, причем последние для ускорения и равномерности проваривания разрезают на две-три части. Из телячьей и бараньей туши, а также из свинины для варки берут грудинки и лопатки. У грудинок делают надрез по ребрышкам. Лопатки после удаления кости свертывают рулетом и связывают шпагатом.

Из кроличьей тушки для варки могут быть взяты передние и задние ножки и спинка.

Продолжительность варки мясных продуктов различна и зависит, главным образом, от возраста животных, части туши и величины кусков, взятых для варки. Мясо молодых животных, содержащее более нежную соединительную ткань, всегда варится значительно быстрее, чем мясо старых. В одной и той же туше части с более нежной соединительной тканью варятся быстрее, чем с грубой.

Таблица 17

Средняя продолжительность варки мясных продуктов

Виды мясных продуктов	Часть туши	Вес (в кг)	Продолжительность варки	Примечание
Говядина	Грудинка	2	2 ч. 30 м.	
	Спинная часть	2	2 часа	
	Части задней ноги:			
	Боковая	2	2 ч. 30 м.	
	Верхняя	2	2 часа	
	Внутренняя	2,5	2 ч. 30 м.	
	Наружная	2,5	2 ч. 45 м.	
	Покромка	2	2 ч. 30 м.	
	Лопаточная часть	2	2 ч. 30 м.	
Телятина	Грудинка	1,8	1 ч. 30 м.	
	Лопатка	1,8	1 ч. 20 м.	
	Задняя ножка	—	1 ч. 20 м.	
	Карейка	2,1	1 час	
Баранина	Грудинка	1	2 ч. 30 м.	Время указано для старой баранины, молодая варится вдвое скорее
	Лопатка	1,2	2 ч. 10 м.	
	Задняя ножка	2	2 ч. 30 м.	
	Карейка	1,5	2 часа	
	Шея	0,5	—	
Свинина	Грудинка	3	2 часа	
	Лопатка	3	1 ч. 45 м.	
	Задняя ножка (часть)	2	1 ч. 30 м.	
Кролик	Лопатка	0,2	20—25 м.	
	Задняя ножка	0,4	35—40 м.	
	Спинная часть	0,8	35—40 м.	

Готовность мяса, помимо учета времени варки, определяется путем прокола наиболее толстой части куска поварской иглой. Если мясо сварилось, игла входит свободно, не задерживаясь, если же она встречает сопротивление и на месте прокола появляется сок красноватого цвета, свертывающийся при вытекании, мясо еще не сварилось. Кроме того, готовность мяса может быть определена и по видимому поверхностному разрыхлению тканей, а также по температуре готового мяса внутри куска, достигающей 85° С.

При варке мясо теряет в весе за счет уменьшения в нем воды и частичного перехода в бульон жира и экстрактивных веществ, что видно из таблицы 18.

Таблица 18

Вид мяса	Средний процент уварки мяса	Примечание
Говядина	38	Без кости
Телятина	40	„ „
Баранина (лопатка, окорочок)	38	„ „
„ (грудинка, карейка)	31	С костью
Свинина	40	Без кости
Кролик	25	С костью

Уварка мяса зависит в основном от упитанности и возраста животных и количества находящегося в нем жира.

Сваренное мясо перекладывают в чистую посуду в один ряд, подливают немного бульона, накрывают крышкой и держат до отпуска при температуре 60—65°. У телячьих и бараньих грудинок сейчас же после варки вынимают ребрышки.

Говяжью грудинку и покромку иногда сразу же после варки подвергают одновременно прессованию и охлаждению, для чего их укладывают на противень, накрывают другим противнем и сверху кладут груз. Мясо после прессования получает более плотную и однородную консистенцию. Обработанное таким образом мясо называется прессбиф.

Варка поросенка. Подготовленного поросенка заливают холодной водой (поросят обычно варят в рыбных котлах), закрывают крышкой и варят на слабом огне. После того как вода закипит, котел отставляют и варят поросенка без кипения воды при 85—90°. Готовность поросенка определяют проколом поварской иглы между лопатками (в наиболее толстой части). Когда поросенок готов, его охлаждают холодной водой и оставляют для хранения во влажной салфетке.

Ножки телячьи. Снятые с кости половинки ножек заливают холодной водой из расчета 2 л на 1 кг ножек и варят в течение 3—3½ час. при тихом кипении; соль (20 г) кладут в конце варки. Готовые ножки отпускают в соответствующем соусе или перекладывают в холодную посоленную воду и по остывании хранят покрытыми влажной салфеткой на холоде. Уварка — 25—30%.

Подготовленные в таком виде ножки идут не только для разварных, но и для жареных блюд. Бульон используют для соусов.

Головка телячья. Для варки берут снятую с кости кожу головки вместе со щековиной, проверяют чистоту отделки, срезают оставшиеся на коже волоски, язык хорошо промывают. Мозги обрабатывают, как описано ниже, и варят отдельно.

Головку вместе с языком заливают холодной водой (2 л на 1 кг), прибавляют 15 г кореньев и варят. К концу варки кладут 20 г соли. По окончании варки головку нарезают на порции и отпускают или охлаждают в холодной посоленной воде и затем хранят под влажной салфеткой на холоде. Уварка — 25—30%. Бульон используют для соусов.

Мозги. Мозги укладывают в холодную воду в один ряд и вымачивают в течение 1 часа, затем аккуратно, чтобы не поломать их, снимают с них все пленки.

Очищенные от пленок мозги укладывают в один ряд в холодную воду (1—1½ л на 1 кг), добавляют на каждый литр воды 0,5 г перца горошком, 1 г лаврового листа, 10 г соли и 30 г уксуса крепостью 3%. Как только вода закипит, посуду накрывают крышкой и доваривают мозги в течение 25—30 мин. на слабом огне без кипения. Сваренные мозги охлаждают вместе с отваром и сохраняют в нем в холодном месте. Бульон не используют.

Почки. Для варки берут почки крупного рогатого скота, снимают с них пленки вместе с салом и для удаления специфического запаха вымачивают 30 мин. в холодной воде. Вымоченные почки погружают в холодную воду (3 л на 1 кг почек) и варят 1—1½ часа при слабом кипении. После варки обмывают холодной водой. Хранят на холоде в противнях, покрытых влажной салфеткой.

Бульон от почек не используют.

Отходы: при зачистке — 7—10%, при варке — 45—48%.

Рубцы закладывают в холодную воду из расчета 3 л на 1 кг рубцов и добавляют 15 г кореньев, 15 г соли и по 1 г лаврового листа и перца горошком. Варят рубцы при тихом кипении 4—5 час. до мягкости. Готовые рубцы хранят в охлажденном состоянии. Бульон от рубцов используют для соусов или супов.

Язык. У языков отрезают горловину, тщательно их обмывают и закладывают в горячую воду. Доведя воду до кипения, дальнейшую варку продолжают при температуре 85—90° С. Соль (15 г на 1 кг продукта) кладут в конце варки. Репчатый лук, морковь, петрушку и сельдерей (всего 15 г на 1 кг) кладут с самого начала. Языки весом около 1 кг варят 2½—3 часа. Уварка — 26% (без горловины). Полученный при варке бульон используют для соусов и супов.

Сваренные языки погружают на 5—10 мин. в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают кожу. Потеря при этом составляет 10—12% к весу сырых языков.

Соленые мясные продукты. Солонину, предварительно вымоченную, варят крупными кусками — по 1,5—2 кг. Воды для варки берут 3—5 л на 1 кг солонины, в зависимости от содержания соли:

чем больше соли, тем больше берется воды. Солонину для варки закладывают в холодную воду. В тех случаях, когда солонину варят невымоченной, воды берут 12—15 л на 1 кг солонины и варят кусками весом не более 1 кг.

Ветчину варят окороками в подвешенном состоянии. Для этого в сухожилия голяшки продевают веревку, которую подвязывают к палке; последнюю кладут поперек котла с таким расчетом, чтобы конец бедренной кости не был погружен в воду на 7—8 см.

В тех случаях, когда ветчина поступает сильно провяленной, ее предварительно (до варки) замачивают в холодной воде на 3—5 час. При нарезке вареной ветчины отход составляет 27%, из них на кожу 5% и на кости 22%.

Соленый язык. Язык вымачивают 5—8 час., отрезают горловину, промывают и закладывают в холодную воду, беря 3—5 л воды на 1 кг языков. Срок варки — 2½—3 часа. После варки языки в горячем состоянии очищают от кожи. Отходы — 10—12%.

Бульон после варки солонины, ветчины и языка используют для супов, главным образом для щей из квашеной капусты и борща.

Сваренные соленые продукты хранят в горячем состоянии в бульоне, в котором они варились. При необходимости длительного хранения их охлаждают и перед отпуском разогревают нарезанными на порции.

Правила нарезки те же, что и для свежих мясных продуктов.

Таблица 19

Продолжительность варки соленых мясных продуктов и процент уварки

Вид мяса	Срок варки (в часах)	Уварка	Примечание
Говяжья солонина, спинная часть	2,5	42	Без кости
Говяжий рулет из покромки	3	40	„ „
Грудинка	3	40	„ „
Части задней ноги говядины	3	36	С костью
Ветчина нежирная	2,5—3	25	„ „
„ жирная	2,5—3	35	„ „
Язык соленый	3,5	26	Без горловины
Грудинка свиная копченая	2—2,5	—	

Блюда из вареных мясных продуктов

Техника отпуска блюд из вареных мясных продуктов и примерные раскладки, обеспечивающие характер и вкусовые особенности каждого отдельного блюда, приводятся ниже.

Перед отпуском говядину, телятину, баранину и свинину в горячем состоянии режут поперек волокон, равномерно распределяя поверхностный слой жира. Величина кусков — 45—50 г.

Если вареное мясо приходится выдерживать до отпуска более 2 час., его охлаждают и уже охлажденным нарезают на порции. Нарезанные куски перед отпуском прогревают в бульоне.

Отварная говядина (беф-були) соус хрен. Вареное мясо режут на два-три куска на порцию, гарнируют овощами, поливают соусом хрен или подают последний отдельно.

Норма на порцию: вареного мяса 100 г, картофеля 70 г, моркови 40 г, капусты свежей 50 г (нетто), лука репчатого 40 г (нетто), соуса хрен (готового) 100 г.

Приготовление гарнира. Свежую капусту ошпаривают целыми кочанами, из листьев свертывают шарики, которые кладут на луженый противень или в сотейник и припускают в бульоне. Целые головки репчатого лука, нарезанную крупными дольками морковь в отдельности припускают в бульоне. Картофель варят целыми очищенными клубнями в посоленной воде.

Телятина, баранина, кролик отварные под белым соусом с рисом. Нарезанное на порции мясо поливают соусом и гарнируют припущенным рисом.

Норма на порцию: телятины, баранины, кролика вареных 100 г, риса припущенного 100 г, соуса сюпрем (готового) 100 г.

Ариштю из баранины. Любую часть бараньей туши, за исключением шеи, нарубленную кусками по 50—75 г, обваривают в горячей воде 2—3 мин., после чего промывают холодной водой. Обмытые куски заливают бульоном или горячей водой (1,5 л на 1 кг) и варят 25—30 мин. Затем кладут морковь, репу, нарезанные крупными дольками, целые головки лука, чеснок, картофель, свежую капусту, нарезанную крупными шашками, перец горошком, лавровый лист и соль и все вместе варят 25—30 мин. Для придания связности блюду $1/3$ полагающегося по рецептуре картофеля варят отдельно и вводят в протертом виде в конце варки. Отпускают ариштю в суповых мисках или глубоких тарелках.

Норма на порцию: баранины 150 г, моркови 20 г, лука репчатого или порея 20 г, капусты свежей 50 г, картофеля 150 г, чеснока 2 г, репы 20 г, перца горошком 0,1 г, лаврового листа 0,1 г, соли 5 г.

Ножки телячьи отварные в белом соусе. Ножки поливают соусом с шампиньонами. На гарнир дают отварной картофель или рис.

Норма на порцию: ножек без кости $1/2$ шт., шампиньонов 40 г, риса готового 100 г или картофеля отварного 200 г, соуса сюпрем 100 г.

Ножки телячьи отварные в томатном соусе. Ножки поливают томатным соусом. На гарнир дают отварной картофель.

Норма на порцию: ножек без кости $1/2$ шт., картофеля отварного 200 г, томатного соуса 100 г.

Ножки свиные отварные в томатном соусе с капустой. Ножки поливают томатным соусом; на гарнир дают тушеную капусту.

Головка телячья в томате. Отрезают кусок вареной телячьей головки с частью уха и губы, кусок вареного языка и мозга и все

вместе прогревают в посоленном бульоне; из оливок удаляют косточки, шампиньоны шинкуют, то и другое прогревают в бульоне. Из белого хлеба вырезают круглый крутон размером с яичный желток и обжаривают на масле. Яичный желток жарят во фритюре.

Головку кладут на блюдо, язык свертывают трубочкой, в него вкладывают мозг и кладут на блюдо сбоку головки. Затем гарнируют оливками, шампиньонами и все заливают соусом. Сверху на головку на крутоне из белого хлеба кладут жареный желток и посыпают его рубленой зеленью петрушки или укропом.

Норма на порцию: головки телячьей вареной 150 г, языка телячьего вареного 30 г, мозгов телячьих вареных 30 г, шампиньонов вареных 40 г, оливок или каперсов 20 г, желтков 1 шт., жира 15 г, хлеба белого 20 г, томатного соуса 120 г, укропа 3 г.

Почки по-русски. Картофель режут дольками или кубиками и обжаривают. Соленые огурцы очищают, разрезают пополам или на четыре части, удаляют зерна и режут ломтиками. Морковь, лук, петрушку режут дольками и пассеруют. В пассерованные коренья вливают красный соус, кладут нарезанные соленые огурцы и кипятят 10—12 мин., после чего прибавляют вареные нарезанные небольшими ломтиками почки, обжаренный картофель, все перемешивают и тушат 10—15 мин. при слабом кипении. При отпуске посыпают зеленью петрушки или укропом.

Норма на порцию: почек вареных 80 г, жира 20 г, огурцов соленых 50 г, моркови 20 г, лука 20 г, петрушки 10 г, картофеля 140 г, красного соуса 150 г, укропа 3 г.

Мозги с черным маслом. Вареные мозги половинками прогревают в отваре, в котором они варились, и отпускают политыми черным маслом с каперсами. На гарнир дают картофельное пюре.

Норма на порцию: мозгов 150 г, картофельного пюре 200 г, масла черного с каперсами 50 г.

Рубцы в белом соусе. Морковь, лук, петрушку шинкуют соломкой и пассеруют. В пассерованные овощи вливают белый соус, кладут вареные нарезанные лапшой рубцы, добавляют ароматические вещества, лимонный сок или лимонную кислоту, тушат на легком огне 25—30 мин., посыпая сверху зеленью петрушки. Отпускают рубцы с отварным картофелем.

Норма на порцию: рубца вареного 150 г, моркови 15 г, петрушки 15 г, лука порея 20 г, белого соуса 100 г, масла коровьего 10 г, картофеля отварного 150 г.

Ароматические вещества — зелень петрушки, сельдерея, укропа, эстрагона, душистый перец горошком, лавровый лист, гвоздику, корицу — свертывают в пучок, перевязывают ниткой, кладут в соус и тушат вместе с рубцами. Перед отпуском «букет» удаляют из соуса.

Рубцы в томате с луком. В нашинкованный пассерованный лук кладут нарезанные лапшой вареные рубцы и слегка прожаривают, затем заливают томатным соусом, кладут ароматические вещества (те же, что и в предыдущем блюде) и тушат на легком огне 25—30 мин. Отпускают рубцы с отварным картофелем.

Норма на порцию: рубца вареного 150 г, лука 40 г (нетто), масла коровьего 15 г, томатного соуса 100 г, картофеля отварного 150 г.

Язык с картофельным пюре или горошком. Сваренные и очищенные от кожи языки нарезают по два-три куска на порцию. Отпускают политыми соусом. На гарнир дают картофельное пюре или зеленый горошек.

Норма на порцию: языка вареного 100 г, картофельного пюре 150 г или зеленого горошка вареного 100 г, соуса мадера 100 г.

Солонина отварная с картофельным пюре. Вареную солонину (по два куска на порцию) поливают при отпуске соусом, на гарнир дают картофельное пюре.

Норма на порцию: солонины вареной 100 г, картофельного пюре 200 г, соуса хрен 80 г.

Ветчина в мадере. Вареную ветчину (два-три куска на порцию) отпускают политой соусом, на гарнир дают картофельное пюре или зеленый горошек.

Если на стол подают целый окорок, то с него в горячем состоянии снимают кожу, затем поливают соусом и колеруют в духовом шкафу. Отпускают окорок на блюде. Гарнир и соус подают отдельно.

Норма на порцию: вареной ветчины 100 г, картофельного пюре 150 г или отварного зеленого горошка 100 г, соуса мадера 80 г.

Свиная копченая грудинка отварная с капустой. Вареную копченую грудинку (два-три куска на порцию) поливают бульоном и гарнируют тушеной капустой.

Норма на порцию: грудинки вареной 100 г, тушеной капусты 150 г.

Сосиски и сардельки сортируют так, чтобы их можно было давать только целыми по 2—3 шт. на порцию, соответственно норме раскладки. Для этого иногда приходится делать специальный заказ колбасному цеху или фабрике. Оставшиеся после сортировки лом или недомерки используют в резаном виде для солянок.

Сосиски и сардельки кладут в кипящую воду (0,5 л воды на каждые 100 г), первые на 3—5 мин., вторые на 7—10 мин., чтобы они хорошо прогрелись. Прогревшиеся сосиски и сардельки делаются упругими. Держать их в воде долее указанного времени не рекомендуется, так как они становятся вялыми и безвкусными. Варку можно производить и на пару. Для обсушивания поверхности сосиски и сардельки после отваривания иногда обжаривают на масле.

Сосиски и сардельки с капустой или картофельным пюре. Горячие сосиски или сардельки кладут на уложенную горкой капусту и поливают сверху красным соусом, а если дают с картофелем, то сосиски и сардельки кладут на блюдо и сбоку картофельное пюре и поливают соусом.

Норма на порцию: сарделек или сосисок 150 г, капусты или картофельного пюре 150 г, соуса красного 70 г.

Блюда из припущенных мясных продуктов

Для припускания из мясных продуктов берут главным образом телятину — телячьи котлеты и биточки.

Телячьи котлеты от почечной части карейки слегка отбивают тяпкой, надрубают сухожилия. Панированию их не подвергают. Телячьи котлеты укладывают в один ряд в сотейник, куда предварительно подливают бульон, с таким расчетом, чтобы они были покрыты бульоном наполовину. Биточки укладывают в смазанный маслом сотейник и заливают бульоном также наполовину. Затем в бульон добавляют масло, соль, лимонный сок и припускают при плотно закрытой крышке котлеты 35—40 мин., а биточки 20 мин. Бульон после припускания используют для приготовления соуса. Добавление сливочного масла и лимонного сока не только улучшает вкус — мясо телятины становится и более белым.

Уварка котлет — 38% (с костью), биточков — 36%. При хранении и остывании вес уменьшается еще на 3—5%.

Котлеты телячьи паровые. Припущенную котлету укладывают на блюдо, на нее кладут прогретые в бульоне, нарезанные ломтиками или целые головки шампиньонов и поливают паровым соусом. Сверху котлету украшают ломтиками трюфеля или лимона без кожи. На косточку надевают папильотку.

Если котлеты изготовляют в количестве одной-двух порций (по заказу), то соус делают на бульоне (брезе), в котором припускались котлеты. В него добавляют столовую ложку готового белого соуса или немного муки, смешанной с маслом, дают вскипеть, добавляют соль, лимонный сок и льезонят маслом.

Норма на порцию: котлет телячьих (1 шт.) 125—175 г, шампиньонов 50 г, масла 10 г, лимона $^1/_6$ шт., соуса парового 120 г.

Биточки из телятины паровые с шампиньонами. На припущенные биточки кладут прогретые, нарезанные ломтиками шампиньоны и поливают соусом. На гарнир может быть дан припущенный рис.

Норма на порцию: котлетной массы 150 г, масла сливочного 5 г, шампиньонов 50 г, соуса парового 80 г.

Жарка мясных продуктов

Основные способы жарки

Жарка мяса для ростбифа. Подготовленные край и вырезку перед самой жаркой посыпают солью и перцем, кладут на противни с горячим жиром (слой жира 1—1,5 см; температура 150—160°) и обжаривают: край до образования колера — с двух сторон, вырезку — со всех сторон. Жарку производят при интенсивном нагреве; части мяса на противень укладывают с интервалами между кусками не менее 5 см, чтобы сильно не охлаждать жира, так как

при тесной укладке сильно понижается температура жира, корочка не сразу образуется, что влечет за собой обильное выделение сока и ростбиф будет несочный и жесткий. После обжарки на плите ростбиф ставят в духовой шкаф на 20—50 мин., в зависимости от толщины кусков и степени прожаривания. Во время жарки в шкафу мясо поливают жиром, на котором оно жарится, через каждые 10—15 мин.

Определение готовности ростбифа производят следующим образом: делают прокол поварской иглой или кончиком ножа до середины куска, куда вставляют конец термометра и определяют по температуре степень прожаривания. При средней прожарке ростбифа температура внутри куска будет 73—75°, в прожаренном— 80—82°, в английском (с кровью) — 65—70°.

При достаточном навыке готовность определяют путем нажатия: ростбиф с кровью пружинит сильно, средний — несколько слабее, а прожаренный — почти неупруг.

Готовые части мяса, особенно когда ростбиф нужен непрожаренный, укладывают на противни в один ряд и хранят при температуре в 40—50°, так как при тесной укладке мясо средней степени жарки быстро переходит в прожаренное. Жиры на противнях после жарки отколеровывают на слабом огне и сливают, затем на противни наливают бульон, кипятят 10—15 мин., что дает красный бульон (сок). Красный бульон (сок) процеживают и применяют для поливки ростбифа во время отпуска.

Таблица 20

Средняя продолжительность жарки ростбифа и процент ужарки

Часть туши и степень прожарки	Вес куска (в кг)	Продолжительность жарки	Ужарка	Примечание
Вырезка	0,8			Время указано, включая обжарку на плите и дожарку в духовом шкафу
а) с кровью	—	25 мин.	32	
б) средняя	—	30 мин.	35	
в) прожаренная	—	40 мин.	38	
Тонкий край	1,3			
а) с кровью	—	40 мин.	32	
б) средний	—	50 мин.	35	
в) прожаренный	—	60 мин.	38	
Толстый край	2			
а) с кровью	—	1 час	32	
б) средний	—	1 ч. 20 м	35	
в) прожаренный	—	1 ч. 40 м.	38	

Жарка телятины, баранины, свинины и кролика для вторых блюд. Для жарки крупными кусками берут окорока, лопатки, карейки[1] и грудинки, последние главным образом телячьи. У телятины и баранины, кроме того, в жарку крупным куском идут почечные части.

У окороков вынимают кости, а мякоть делят по слоям на части. Окорока можно жарить и целиком[2]. В этом случае удаляют лишь тазовую кость и обрубают мостолыжку. Для равномерного прожаривания делают надрез мякоти вдоль кости с внутренней стороны. Куски свиного окорока, как и все прочие части свиной туши, жарят без шпига, который срезают при разделке туши. Шпиг не снимают, если окорок жарят целиком. В этом случае окорок опускают на 5—7 мин. в кипящую воду, после чего прорезают кожу так, чтобы на ней получился рисунок в виде квадратиков со стороной в 1,5—2 см.

Лопатки свертывают рулетом и обвязывают шпагатом. Карейки поступают в жарку в зачищенном виде, но без удаления ребрышек.

У грудинок срубают выступ грудной кости (на месте разруба грудинок), а на ребрах с внутренней стороны делают надрез пленки вдоль по ребрам, чтобы они легко вынимались после жарки.

У почечной части («седло» баранины или телятины) отрезают пашинку и надрубают ребра на расстоянии 3—4 см от места отруба их от грудинки. Ребра по месту надруба и покромку подвертывают внутрь. Для сохранения формы, приданной почечной части, ее обвязывают шпагатом.

Подготовленные для жарки куски посыпают по всей поверхности солью и перцем, укладывая с промежутками на чистые холодные противни наружной стороной вверх. На каждый противень кладут более или менее однородные куски. Поверхность кусков поливают жиром (за исключением жирной свинины, которую поливают водой). Обжарку производят в духовом шкафу с температурой 225—250° С до полного прожаривания. Во время жарки куски поливают каждые 10—15 мин. жиром, в котором они жарятся.

Продолжительность жарки зависит от величины кусков. При жарке свиных окороков с кожей, когда кожа поджарится, ее снимают.

Для определения готовности куски прокалывают поварской иглой. Если мясо готово, то игла идет легко и ровно, а вытекающий сок не свертывается и имеет мутновато-белый цвет.

Признаком правильно проведенной обжарки служит наличие на кусках ровной румяной корочки, что достигается регулированием температуры обжарки. Если у духовых шкафов нет специального регулятора температуры, то при чрезмерном ее повышении следует приоткрыть дверцы шкафа, а самый продукт покрыть влажной бумагой.

---

[1] Телячью карейку в целом виде жарят редко.

[2] Для выставочных блюд и подачи на стол целого окорока.

Таблица 21

Продолжнтельность жарки крупных кусков телятины, свииины и баранины и процент ужаркн

Вид продукта	Часть туши	Вес куска (в кг)	Продолжительность жарки	Ужарка полуфабриката	Примечание
Телятина	Окорок целый	3,75	1 ч. 45 м.	32	При весе туши теленка около 30 кг окорок делят на три части
	Части окорока	1,25	50 м.	38	
	Карейка . .	2,1	50 м.	33	
	Грудинка . . .	1,8	45 м.	32	
	Лопатка . . .	1,8	1 ч. 15 м.	37	
	Почечная часть	3,5	1 ч. 30 м.	31	
Свинина	Окорок целый	6,0	2 ч. 10 м.	31	При весе туши в 50 кг и более окорок делят на четыре части
	Части окорока	1,25	55 м.	35	
	Карейка . . .	6,0	1 ч. 20 м.	30	
	Грудинка . . .	3,5	1 час	32	
	Лопатка . . .	3,0	1 ч. 30 м.	35	
Баранина	Окорок целый	1,8	1 ч. 10 м.	32	Вес туши 13—15 кг
	Части окорока	0,7	35 м.	37	
	Карейка . . .	1,25	40 м.	33	
	Грудинка . . .	1,00	45 м.	32	
	Лопатка . . .	1,2	45 м.	37	
	Почечная часть	2,75	50 м.	30	

По окончании жарки куски мяса перекладывают на чистые противни в один ряд. У грудинок вынимают ребра, с рулетов (лопаток) снимают шпагат.

Оставшийся после жарки мяса на противне жир обрабатывают так же, как и после обжарки ростбифа (см. стр. 126), получая отколерованный жир и красный бульон (сок).

Жарка поросенка. Подготовленного, как указано, поросенка (половинками или целой распластанной тушкой) посыпают солью с внутренней стороны, кладут на противень кожей вверх, кожу слегка смазывают сметаной, поливают жиром и жарят в духовом шкафу с температурой 225—250° С. Через каждые 10—15 мин. поливают жиром, на котором поросенок жарится. Время жарки — 30—35 мин., в зависимости от величины поросенка. Ужарка — 28—33%.

Готовность определяют проколом иглой, как и при жарке телятины и баранины. Готовых поросят складывают на чистые противни. Жир обрабатывают так же, как после ростбифа и телятины.

Жарка порционных натуральных кусков. Для жарки тонких порционных кусков мяса (лангет, антрекот, тонко отбитый бифштекс) употребляют железные или чугунные сковородки. Натуральные свиные и телячьи котлеты, филе, бифштексы рекомендуется жарить в медных луженых сотейниках или на луженых противнях.

Непосредственно перед жаркой мясо солят и посыпают перцем. Обжариваемые куски укладывают в посуду с предварительно разогретым до 150—160° жиром. При одновременной жарке нескольких порционных кусков их укладывают с промежутками в 1½—2 см.

Порционные куски жарят на плите до полной готовности. По образовании корочки с одной стороны мясо переворачивают. В процессе жарки температура не должна снижаться. Лишь филе и бифштексы дожаривают при более низкой температуре.

Готовность мяса определяют по отсутствию кровянистого сока при проколе иглой или по степени упругости кусков при нажиме.

Жир для жарки берут в среднем в количестве 10% к весу обжариваемого мяса. Жарку производят на коровьем масле или столовом маргарине. Филе и бифштексы можно предварительно обжаривать на топленом сале.

К оставшемуся по окончании жарки в посуде жиру и выделившемуся мясному соку добавляют 2—3 столовые ложки бульона на порцию мяса, дают прокипеть и процеживают. Полученный сок употребляют для поливки мяса при отпуске.

Таблица 22

Продолжительность жарки и процент ужарки натуральных порционных кусков мяса

Наименование порционных кусков	Продолжительность жарки (в минутах)	% ужарки к весу полуфабриката
Филе	15—25	32—38
Бифштекс	12—20	32—38
Бифштекс тонко отбитый	4—6	35—38
Лангет	5—8	32—38
Шницель натуральный (эскалоп)	15	37
Котлета телячья	15—20	36
„ свиная	15—20	32
„ баранья	10—12	32
„ из молодого барашка	4—6	30
Почки телячьи ломтями панированные	3-5	34
„ „ „ натуральные	3—5	40
Шашлык	15—20	32—37

Жарка порционных панированных кусков. Порционные панированные куски, отбивные котлеты, шницели, ромштексы, печенки жарят на железных сковородах или противнях; белое мясо и изделия, запанированные в белой панировке, — в мелких луженых медных сотейниках. Запанированные изделия укладывают в посуду с разогретым до 140—150° жиром. Отбивные котлеты кладут лицевой стороной вниз. Между отдельными кусками мяса должны быть обязательно промежутки в 2—2,5 см, иначе жир сильно охладится. Температура жира в процессе жарки должна быть 135—140°. Сначала обжаривают до образования румяной корочки одну сторону, затем перевертывают и зарумянивают другую сторону.

Если мясо за это время не окончательно прожарилось, его доводят до готовности в духовом шкафу в течение 5—10 мин. Панированные изделия отпускают только хорошо прожаренными.

Таблица 23

Продолжительность жарки и процент ужарки запанированных порционных кусков мяса

Наименование порционных кусков	Продолжительность жарки (в минутах)	% ужарки к весу полуфабриката	Примечание
Отбивные котлеты	15—20	25—28	С костью
Шницели	10—12	30	
Ромштексы	12—10	30	
Печенка	12—15	25	
Ножки	15	15	
Мозги фри	12	20	
Мозги мньер	8—10	25	
Грудинка баранья фри	10	15	
Битки, котлеты рубленые	10—20	18	
Шницели рубленые	5—10	20	

Жарка изделий из котлетной массы. Котлеты, битки и шницели укладывают для жарки с промежутками на сковороды или противни с разогретым жиром и обжаривают до получения с обеих сторон румяной корочки. Затем помещают в духовой шкаф с температурой 150—200° на 3—8 мин. Признаком готовности является некоторое вздувание изделия (в виде подушечки) и отсутствие кровянистого сока при нажиме.

При жарке панированных изделий в панировку впитывается как выделяющийся из мяса сок, так и жир, на котором производят обжаривание.

Специальные способы жарки

Жарка на вертеле. Подготовленный продукт надевают на длинную шпажку и держат над горящими углями, все время повертывая. Интенсивность жарки регулируют расстоянием между жарящимся продуктом и углями. При жарке угли не должны выделять дыма.

Жарить как натуральные, так и панированные куски мяса следует непосредственно перед отпуском, так как они быстро теряют сочность. При жарке на вертеле ужарка составляет 32—37%, срок жарки 15—20 мин.

Жарка на рошпаре. Решетку рошпара нагревают над углями до температуры 180—200°, затем ее протирают тряпкой, после чего натирают свиным шпигом. На подготовленную таким образом решетку кладут продукт и держат над углями (надо следить за тем,

чтобы угли не дымили). Когда поджарится одна сторона куска, его переветрывают.

Жарка во фритюре. При жарке во фритюре берут глубокую посуду, сковороды с высокими краями (французские), коробки чугунные или железные, но только не медные луженые, так как при высокой температуре жира полуда портится. Предварительно сваренные и запанированные продукты (ножки, мозги, грудинку) закладывают в разогрстый до 160—170° жир, который при этой температуре начинает слегка дымиться, и жарят до образования кругом ровной румяной корочки, затем вынимают из жира и ставят в духовой шкаф на 8—10 мин. для прогревания продукта. Чтобы температура жира заметно не снижалась при погружении в нее холодных продуктов, его берут в количестве четырехкратном к весу одновременно погружаемого в него продукта. Фактически расход жира составляет 6—8 г на 100 г полуфабриката. После четырехпятикратной жарки жир процеживают для удаления попавших в него с продуктов частиц панировки, а затем используют для дальнейшей жарки. Готовые изделия выкладывают шумовкой на металлические сита и дают стечь жиру. Натуральные и запанированные изделия следует жарить непосредственно перед отпуском, так как при хранении вкусовые свойства их быстро ухудшаются.

Блюда из жареных мясных продуктов

Мясо, изжаренное крупными кусками, режут поперек волокон, по два-три куска на порцию, говяжье мясо — ростбиф только в горячем состоянии и непосредственно перед его подачей. Телятину, баранину, свинину и кролика режут как в горячем, так и в остывшем состоянии. Если мясо режут остывшим, кусочки перед подачей прогревают: телятину — на масле с небольшим количеством бульона, а баранину, свинину и кролика — только в бульоне. При подаче мясо укладывают на тарелку или блюдо. Гарнируют простым (из одного продукта) или сложным (из двух-трех, реже четырех-пяти различных продуктов) гарниром и поливают красным бульоном.

Норма на порцию: мясных продуктов в жареном виде 70—100 г, гарнира 150 г, красного бульона 50 г; к ростбифу добавляют еще строганого хрена 20 г.

Наиболее универсальным и распространенным простым гарниром является картофель вареный или жареный. Количество последнего в простом гарнире на одну порцию мяса колеблется от 75—100 г (соломка, суфле) до 125—150 г (прочие виды жареного картофеля).

Простым гарниром могут служить также гречневая каша (для поросенка, баранины), тушеная капуста (для свинины, гуся), тушеная свекла (для свинины), фасоль в масле или томате (для баранины).

Для использования в качестве составных частей сложных гарниров, кроме картофеля, может быть указан следующий примерный ассортимент продуктов.

Корнеплоды (морковь, репа, брюква) в масле или молочном соусе, кольраби в масле или молочном соусе, горошек зеленый в масле или молочном соусе, стручки горошка или бобов в масле, помидоры, обжаренные половинками, в масле или фаршированные, брюссельская капуста в масле, цветная капуста в сухарном соусе, кукуруза в масле, земляная груша в масле, спаржа с молочным соусом, грибы в сметане.

Любой из перечисленных продуктов может быть простым гарниром к филе и рубленым котлетам из кур и дичи, а также к телячьим котлетам.

При составлении сложных гарниров следует подбирать различные по вкусу и окраске продукты. Исходя из этого, нельзя допускать примерно таких сочетаний: картофель и кукуруза, зеленый горошек и стручки и т. п. Стремясь обеспечить разнообразие вкусовых ощущений, вызываемых составными частями гарнира, необходимо добиваться их гармоничного сочетания.

В гарнир любого состава с целью обогащения его витамином С и придания блюду более привлекательного вида целесообразно вводить дополнительно листки свежей зелени (салат, петрушка).

Ростбиф. Подают целым куском или отдельными порциями. В первом случае нарезанные кусочки ростбифа собирают на блюде в виде целого куска, сбоку укладывают букетами овощной гарнир и строганый хрен. Мясо поливают красным бульоном. Оформленное таким образом блюдо прогревают на плите и декорируют листьями салата или ветками зелени петрушки. При отпуске ростбифа порциями на блюдо кладут два-три куска мяса, рядом тричетыре сорта овощного гарнира, строганый хрен и поливают соком.

Телятина. Гарнир — жареный картофель и сложный гарнир.

Свинина. Гарнир — тушеная капуста, картофель жареный, пюре или сложный гарнир.

Баранина. Гарнир — гречневая каша, фасоль в томате, картофель жареный.

Окорок свинины, телятины. При подаче целого окорока его нарезают частично или полностью, укладывают на блюдо. Украшают зеленым салатом. Гарнир и красный бульон подают отдельно.

Поросенок. Жареного поросенка горячим или остывшим разрубают на порционные куски. Целые тушки при этом предварительно разрубают вдоль на половинки. Куски остывшего поросенка перед подачей разогревают в духовом шкафу с добавлением бульона. При отпуске порциями на блюдо кладут кусок поросенка, поливают красным бульоном, украшают листьями зеленого салата или петрушкой. Сбоку кладут гречневую кашу.

Норма на порцию: поросенка жареного 100 г, каши гречневой с яйцом 150 г, красного бульона 50 г.

Кролик. Жареного кролика подают со сложным гарниром или под сметанным соусом с жареным картофелем.

Норма на порцию: кролика жареного 100 г, гарнира 150 г, коричневого бульона 50 г или сметанного соуса 80 г.

Антрекот на кости. Приготовляют на 4—5 порций. Кусок края с костью отбивают, солят, посыпают перцем, смазывают поверхность маслом и жарят на рошпаре 25—30 мин. При отпуске на антрекот кладут кусочек зеленого масла, сбоку — картофель в молоке и строганый хрен. На кость надевают папильотку. Блюдо украшают листьями салата и зеленью петрушки.

Норма на 4—5 порций: толстого края 800—1000 г, масла 20 г, зеленого масла 40 г, картофеля в молоке 600—800 г, строганого хрена 50 г.

Бифштексы. Жарят до различной степени готовности. Изжаренные бифштексы подают натуральными, с яйцом и луком. Натуральные бифштексы гарнируют жареным картофелем, строганым хреном и поливают соком. Иногда сверху на бифштекс кладут кусочек зеленого масла. На бифштекс, приготовляемый с яйцом, сверху кладут яичницу из одного яйца. Бифштекс с луком — тонко отбитый жареный бифштекс — подают на сковородке, обложив его кругом жареным картофелем, сверху бифштекса кладут лук фри.

Норма на порцию: мяса (вырезки) 150 г, масла 20 г, картофеля 150 г, хрена 10 г, яиц 1 шт., лука фри 20 г.

Лангет. Приготовляют из вырезки по два куска на порцию. Жарят их 5—8 мин. Подают лангет натуральным с помидорами и под соусом.

Натуральный лангет гарнируют жареным картофелем или сложным гарниром. На лангет, подаваемый с помидорами, кладут поджаренные свежие помидоры.

Лангет под соусом. Жареный лангет поливают соусами: пикантным, томатным или сметанным с луком и соей кабуль. Гарнир — жареный картофель.

Норма на порцию: мяса (вырезки) 120—150 г, картофеля 150 г, масла 20 г, помидоров 150 г, соуса 80 г.

Филе. Жарят, как и бифштекс. Подают филе натуральным с картофелем или сложным гарниром, политым маслом и соком, а также подают филе под соусом красным с мадерой и др.

Готовое филе поливают соусом мадера. Отдельно дают жареный картофель.

Норма на порцию: мяса (вырезки) 120—150 г, картофеля или сложного гарнира 150 г и соуса 80 г.

Филе с шампиньонами. На готовое филе кладут прогретые шампиньоны и поливают соусом мадера.

Филе эстрагон. Из белого хлеба (20 г) и ветчины (15 г) вырезают по одному крутону по размеру филе и обжаривают. Готовое филе кладут на крутон и поливают соусом эстрагон. Отдельно дают жареный картофель.

Филе с беарнским соусом. Изжаренное филе кладут на блюдо. На поверхность филе выпускают из конверта беарнский соус в виде кольца, которое заполняют соей «восток». Сбоку кладут жареный картофель.

Ростбиф с гарниром (из филе). Порционный кусок изжаренного филе нарезают на три-четыре кусочка и поливают соком. Отпускают с овощным гарниром и строганым хреном.

Антрекот натуральный. Изжаренный антрекот поливают соком и подают с жареным картофелем или овощным гарниром и строганым хреном.

Антрекот с зеленым маслом и картофелем в молоке. Антрекот отпускают с картофелем в молоке и строганым хреном. Сверху антрекота кладут кусочек зеленого масла.

Бризоль из телятины или свинины (по-одесски). Куски из почечной части телятины или свинины по одному-два на порцию (натуральные шницели) отбивают, обмакивают в сырое размешанное яйцо, тотчас же кладут на сковородку с разогретым до 140° жиром и быстро повертывают на другую сторону. Дожаривают на слабом огне. При отпуске поливают распущенным маслом и сбоку кладут овощной гарнир.

Норма на порцию: телятины или свинины 150 г, яиц ½ шт., жира 20 г, гарнира овощного 150 г.

Натуральные шницели (эскалопы). Эскалопы нарезают из почечной части телячьей и свиной карейки по два куска на порцию и слегка отбивают. Жарят в сотейниках 8—10 мин.

Норма на порцию: почечной части свиной или телячьей карейки 120—150 г, масла сливочного 20 г.

Эскалоп натуральный. Куски изжаренного эскалопа поливают маслом, на котором он жарился. Сбоку кладут 150 г овощного гарнира.

Эскалоп с томатным соусом и чесноком (по-африкански). Белые грибы, половинки помидоров и донышки артишоков обжаривают, кладут на готовые куски мяса и поливают томатным соусом. Соус предварительно вливают в сотейник, где жарились эскалопы, дают ему вскипеть и затем добавляют мелко нарубленный чеснок. Жареный картофель (150 г) дают отдельно.

Норма на порцию для гарнира: грибов белых (шляпки) 50 г, помидоров свежих 50 г, артишоков (донышки) 30 г, чеснока 2 г, соуса томатного 100 г.

Эскалоп-эстрагон. Из белого хлеба (40 г) и ветчины (30 г) вырезают по два крутона и обжаривают. Готовые куски эскалопа кладут на крутоны и поливают соусом эстрагон. На гарнир дают отдельно припущенный рис (100 г).

Отбивные котлеты натуральные. Свиные и телячьи котлеты жарят 15—20 мин., бараньи 7—10 мин. При отпуске на зачищенный конец косточки надевают папильотку.

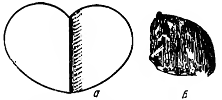


Рис. 63. Конверт для котлет в папильотке: *а*—форма бумаги, *б*—конверт

Норма на порцию: котлету телячью или свиную 1 шт., ба-

раньи 2—3 шт. общим весом 140—150 г, жира 25 г, картофеля или гарнира овощного 150 г.

Свиные и телячьи готовые котлеты поливают маслом и отпускают с овощным гарниром.

Бараньи готовые котлеты поливают маслом. Сбоку кладут жареный картофель. Соус молочный с луком (75 г) дают отдельно.

Баранина жареная на крутонах, соус эстрагон. От почечной части бараньей карейки отрезают два куска на порцию, слегка отбивают их и жарят в сотейнике 5—7 мин. Готовые куски баранины кладут на обжаренные крутоны из белого хлеба и ветчины и поливают соусом эстрагон. Припущенный рис кладут сбоку или подают отдельно. Кроме того, можно добавлять по кусочку жареной почки.

Норма на порцию: баранины (почечная часть) 120 г, ветчины вареной 20 г, хлеба белого 40 г, масла 30 г, соуса эстрагон 100 г, риса припущенного 100 г.

Шашлык. Мясо для шашлыка жарят одним куском (по-карски) или нарезанным кубиками (по-кавказски) по 30—40 г. Во всех случаях мясо надевают на шпажку. Жарят шашлык на вертеле или на сковородках. Мясо для указанных шашлыков обязательно маринуют.

Норма на порцию: баранины 150—200 г.

Шашлык по-кавказски. Баранину жарят на вертеле 15—20 мин., снимают со шпажки и подают на блюде вместе с зеленым луком, в количестве 40 г и лимоном 10 г. Барбарис (2—3 г) подают отдельно.

Шашлык по-черкесски. Замаринованные куски баранины надевают на шпажку, перекладывают кружками лука и жарят на вертеле или сковородках. На блюдо кладут припущенный рис с томатом и сверху снятые со шпажки кусочки баранины. Соус подают отдельно.

Норма на порцию: лука репчатого 50 г, масла 20 г, риса припущенного с томатом 100 г, соуса перечного с уксусом 60 г.

Шашлык по-карски. Жарят на вертеле 15—20 мин., затем, сняв со шпажки, кладут на блюдо и гарнируют зеленым луком и дольками лимона. Барбарис (2—3 г) дают отдельно на розетке.

Шашлык из филе с рисом. Кусочки мяса весом 20—25 г солят, посыпают перцем, кладут на них ломтики свиного шпига и нарезанный кружочками репчатый лук. Затем надевают на шпажку и жарят на сковороде или на рошпаре. В последнем случае подготовленный шашлык окунают перед жаркой в растопленное масло и обваливают в панировке. Готовый шашлык снимают со шпажки и укладывают на блюдо на припущенный рис. Сбоку кладут дольку лимона.

Норма на порцию: вырезки 120—150 г, шпига свиного 40—50 г, лука репчатого 50 г, жира 15 г, риса припущенного 100 г, лимона $^1/_6$ шт.

Шашлык из свинины. Замаринованные куски свинины надевают на шпажку, прокладывая между ними ломтики шпига и кружочки

репчатого лука. Шашлык жарят на вертеле или сковороде 10—15 мин. Затем снимают со шпажки и подают с зеленым луком и лимоном.

Норма на порцию: свинины 120—150 г, шпига 40—50 г, лука репчатого 40 г, лука зеленого 40 г, лимона 1 шт.

Люля-кебаб. Подготовленную баранину надевают на шпажку в виде колбасок и жарят на вертеле, периодически повертывая шпажку. Готовые колбаски снимают со шпажки и отпускают на блюде вместе с зеленым луком и долькой лимона. Отдельно на розетке подают барбарис.

Норма на порцию: баранины (без костей) 120—150 г, лука репчатого 20 г, лука зеленого 50 г, лимона ¼ шт., барбариса 5 г.

Филе из баранины. От почечной части бараньей карейки отрезают два ровных куска, свертывают их кольцами, надевают на шпажку и жарят на рошпаре. Отпускают филе с жареным картофелем (соломкой). Сверху на мясо кладут по куску анчоусного масла. Отдельно дают соус.

Норма на порцию: баранины (почечная часть) 150—200 г, масла сливочного 10 г, анчоусного масла 20 г, соуса молочного с луком или перечного с укропом 70 г, картофеля жареного (соломкой) 70 г.

Ветчина жареная с горчицей и помидорами. Ломтики ветчины — по два на порцию — смазывают горчицей, жарят 2—3 мин. и отпускают на сковороде с жареным картофелем. Сверху на ветчину кладут половинки поджаренных свежих помидоров. Кроме того, можно класть жареный лук фри в количестве 20 г на порцию.

Норма на порцию: ветчины вареной 70—100 г, масла сливочного 10—15 г, горчицы столовой 10—15 г, помидоров свежих 80—100 г, картофеля жареного 100 г.

Почки телячьи миньер. Нарезанные ломтиками почки жарят на масле на сильном огне 3—5 мин. Отпускают на сковороде с жареным картофелем, выжимают лимонный сок или поливают лимонной кислотой. Сверху посыпают зеленью петрушки.

Норма на порцию: почек 120—150 г, масла сливочного 20 г, картофеля жареного 150 г, лимона ¼ шт.

Почки телячьи с помидорами. На изжаренные ломтики почек кладут дольки жареных свежих помидоров. Отпускают на сковороде с жареным картофелем.

Норма на порцию: почек 120—150 г, масла сливочного 20 г, помидоров 100 г, картофеля жареного 100 г.

Беф-строганов с картофелем. Нарезанное мясо жарят на сковороде на сильном огне 3—4 мин. вместе с пассерованным луком. Для равномерности прожаривания мяса сковороду встряхивают. Изжаренное мясо заливают сметанным соусом, добавляют сою-кабуль и доводят до кипения, но не кипятят. Жареный картофель подают вместе или отдельно.

Беф-строганов, приготовленный из тонкого и толстого края, а также из мякоти задней ноги и лопатки, подвергают тушению (см. тушение).

Норма на порцию: вырезки 120—150 г, масла сливочного 15 г, лука репчатого 25 г, соуса сметанного 100 г, сои-кабуль 15 г и жареного картофеля 150 г.

Котлеты отбивные панированные (телячьи, свиные и бараньи) в изжаренном виде кладут на тарелку, сбоку гарнир 150 г. Котлеты поливают маслом, на косточку надевают папильотку.

Норма на порцию: карейки 140—175 г, панировки 15 г, яиц 5 г и жира 20 г.

Шницель из телятины или свинины с лимоном. Шницель нарезают из поясничной части карейки, а также мякоти задних ног и заплечной части передних, зачищают, отбивают и панируют. Жарят 10—12 мин.

Лимонную цедру, освобожденную от белой мякоти, шинкуют тонкой соломкой и ошпаривают, затем вместе с отжатыми каперсами кладут в растопленное сливочное масло и прогревают. Готовый шницель поливают маслом и цедрой с каперсами, сверху кладут ломтик лимона, посыпанный зеленью петрушки. Жареный картофель («пушкин») подают вместе или отдельно.

Норма на порцию: телятины или свинины 140—175 г, панировки 15 г, яиц 10 г, масла сливочного 25 г, лимона $1/8$ шт., каперсов 10 г, картофеля жареного 150 г.

Ромштексы жарят 10—12 мин. При отпуске поливают жиром. Гарнир — овощной или жареный картофель.

Норма на порцию: мяса 140—175 г, панировки 15 г, яиц 5 г, жира 15 г.

Грудинка баранья фри. Вареную охлажденную грудинку с удаленными ребрами режут по 1—2 куска на порцию, панируют двойной панировкой и жарят во фритюре. Отпускают грудинку политой маслом с овощным гарниром. Отдельно может быть подан томатный соус.

Норма на порцию: грудинки бараньей вареной 70—100 г, панировки 15 г, муки 5 г, яиц 10 г, жира 26 г, гарнира овощного 150 г.

Мозги фри. Половинки сваренных мозгов панируют в сухарях по второму способу (см. стр. 48) и жарят во фритюре 4—5 мин., после чего ставят в духовой шкаф для прогревания. Готовые мозги поливают маслом или дают к ним отдельно томатный соус. На гарнир дают картофельное пюре, зеленый горошек или сложный овощной гарнир.

Норма на порцию: мозгов вареных 70—100 г, муки 10 г, яиц 10 г, панировки 15 г, жира 20 г, гарнира овощного 150 г.

Мозги в масле с лимоном. Охлажденные вареные мозги режут ломтиками, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон. Отпускают на сковороде с жареным картофелем. При подаче на мозги отжимают лимонный сок и посыпают их зеленью петрушки.

Норма на порцию: мозгов вареных 70—100 г, муки 10 г, масла сливочного 20 г, лимона $1/6$ шт., картофеля жареного 150 г.

Ножки телячьи фри с томатным соусом. Сваренные телячьи ножки панируют вторым способом и жарят во фритюре. Отпускают с картофелем в молоке. Томатный соус подают отдельно.

Норма на порцию: ножек телячьих вареных ½ шт., муки 10 г, яиц 10 г, панировки 15 г, жира 20 г, картофеля в молоке 200 г, томатного соуса 100 г.

Печенка телячья в масле с лимоном. Запанированную в муке жареную печенку отпускают на сковородке с жареным картофелем. На печенку отжимают лимонный сок и посыпают ее зеленью петрушки.

Норма на порцию: печенки 100—125 г, муки 10 г, масла сливочного 20 г, картофеля жареного 150 г, лимона $^1/_6$ шт.

Печенка в сметане или в луковом соусе. Жареную печенку поливают соусом, сбоку кладут жареный картофель.

Норма на порцию: печенки 100—125 г, муки 10 г, жира 20 г, сметанного или лукового соуса 100 г, картофеля жареного 150 г.

Почки в сухарях с зеленым маслом. Целую зачищенную телячью почку разрезают вдоль пополам, но так, чтобы половинки не были вполне отделены одна от другой, солят, обмакивают в растопленное сливочное масло и панируют. Затем надевают на шпажку, обрызгивают маслом и жарят на рошпаре.

При жарке вместо рошпара на сковородке масло при панировании заменяют льезоном из яиц.

Сверху готовой почки кладут ломтик зеленого масла. На гарнир дают жареный картофель соломкой и дольки лимона.

Норма на порцию: почек телячьих 150—200 г, масла сливочного 20 г, панировки 20 г, зеленого масла 20 г, картофеля жареного 70 г, лимона $^1/_6$ шт.

Почки в сухарях с беарнским соусом. Ломтики почек солят, окунают в растопленное сливочное масло, панируют, обрызгивают маслом и жарят на рошпаре. При жарке вместо рошпара на сковороде масло при панировании заменяют льезоном из яиц. На блюдо или сковороду кладут посредине картофель соломкой и вокруг него жареные почки. На каждый ломтик почки выпускают из конверта кольцо беарнского соуса, а в середину кольца подливают сою «восток».

Норма на порцию: почек телячьих 150 г, масла сливочного 20 г, панировки 20 г, картофеля соломкой 70 г, соуса беарнского 80 г, сои «восток» 30 г.

Биточки. При отпуске биточки поливают соусом сметанным — биточки в сметане; пикантным — биточки с пикантным соусом; охотничьим — биточки с охотничьим соусом.

Норма на порцию: котлетной массы 120—150 г, панировки 15 г, жира 10—15 г, соуса 75 г, картофеля жареного 150 г.

Котлеты говяжьи, свиные, телячьи рубленые с гарниром. Котлеты поливают жиром и дают к ним овощной гарнир.

Норма на порцию: котлетной массы 120—150 г, панировки 15 г, жира 15 г, гарнира 150 г.

Зразы мясные рубленые. Зразы обжаривают на плите и доводят до готовности в духовом шкафу. Ужарка 15%.

Отпускают по одной штуке на порцию с гречневой кашей, заправленной маслом, или с картофельным пюре. Сбоку подливают красный соус.

Норма на порцию: котлетной массы 120—150 г, фарша лукового 30—50 г, сухарей 15 г, жира 15 г, гречневой каши с маслом 100 г, соуса красного 50 г.

Для фарша лук (25 г) пассеруют, соединяют с нашинкованными крутыми яйцами (10 г), рубленой зеленью петрушки (2 г) и молотыми сухарями (10 г). Кладут соль, перец и хорошо промешивают.

Шницель рубленый. Шницель поливают жиром и дают к нему овощной гарнир. Рубленый шницель иногда приготовляют из провернутого мяса без добавления хлеба.

Норма на порцию: котлетной массы 120—150 г, панировки 15 г, жира 10 г.

Тушение мясных продуктов

Тушение крупных кусков. Мясо тушат кусками весом не более 3 кг. Для тушения употребляют: верхнюю, внутреннюю, боковую и наружную части задней ноги, заплечную часть передней и поясничную и спинную части говяжьей туши; окорока и карейку баранины. У окороков вынимают тазовую кость и обрубают мостолыжку.

Вкус и аромат мясу и соусу придают приправы (ароматические овощи и пряности).

Ароматические овощи — лук, морковь, сельдерей и петрушку — кладут в количестве 100 г на 1 кг мяса. Сельдерей и петрушку берут в равном количестве или они заменяют друг друга. Лук репчатый и порей можно класть в равном количестве.

Обычный набор пряностей и зелени при тушении включает:

перец горошком	0,5 г	на 1 кг мяса
лавровый лист	0,5 „	
зелень петрушки	5,0 „	
укроп	3,0 „	

Этот набор может быть пополнен корицей, гвоздикой, мускатным орехом, которые кладут в количестве 0,5 г на 1 кг мяса. При тушении мяса мелкими кусками эти пряности свертывают букетом, чтобы иметь возможность их удалить.

Для придания мясу остроты при тушении крупными кусками могут быть введены виноградное белое и красное вино, пиво, квас (норма 3—10% к весу мяса), а также маринованные ягоды и фрукты вместе с соком (100—150 г на 1 кг мяса). При введении этих продуктов уменьшают количество томатного пюре.

В приводимые ниже раскладки для блюд из тушеного мяса пряности не включены. При введении их в блюда следует руководствоваться указанными выше нормами.

Перед тушением мясо посыпают солью и перцем, укладывают с промежутками на противни и обжаривают до получения корочки. Затем перекладывают в глубокую посуду в один ряд, заливают на-

половину водой или бульоном, прибавляют обжаренные ароматические овощи, томат-пюре, если последний полагается по раскладке, и пряности. Посуду плотно закрывают и при слабом кипении тушат мясо до готовности в течение 2—2½ час. По мере выкипания жидкость доливают. По окончании тушения мясо вынимают, слегка поливают бульоном, в котором оно тушилось, и ставят на 5—10 мин. в духовой шкаф для образования корочки, а на оставшемся бульоне приготовляют соус. Вынув мясо, с бульона снимают жир, прибавляют красный соус или разведенную частью этого же бульона спассерованную с жиром муку (40 г муки и 32 г жира на 1 л соуса) и дают прокипеть. Готовый соус процеживают, протирая в него разварившиеся за время тушения ароматические овощи. При изготовлении некоторых блюд в готовый соус вводят гарнир, главным образом обжаренные коренья, и варят 15—20 мин.

Тушение мелких кусков. Для тушения мяса порционными и мелкими кусками употребляют мякоть задней и передней ног и покромки говяжьих туш, грудинку и лопатку баранины и свиную карейку (последнюю для котлет по-венгерски).

Порционные куски слегка отбивают и затем надрезают у них сухожилия. На мелкие куски мясо режут кубиками весом по 25—40 г. При тушении мяса как порционными, так и мелкими кусками кладут так называемый «букет» из приправ.

Тушение и приготовление соуса. Посыпанные солью и перцем куски мяса обжаривают на противнях или сковородах до получения корочки. Затем обжаренное мясо перекладывают в посуду (порционные куски в один ряд), заливают горячей водой или бульоном так, чтобы жидкость чуть покрывала их поверхность, добавляют томат-пюре, букет пряностей, посуду плотно закрывают крышкой и тушат мясо 40—60 мин. За 25—30 мин. до готовности мяса вводят охлажденную красную или белую пассеровку (на 1 л соуса 40 г муки и 32 г жира), размешивают и продолжают тушение. В некоторые блюда после введения красной или белой пассеровки закладывают в соответствии с раскладкой нарезанные дольками или кубиками обжаренные овощи (например в рагу, духовую говядину) или спассерованный лук (гуляш, азу, пилав и т. д.), аккуратно перемешивают и все вместе под крышкой доводят до готовности. Готовое мясо в соусе хранят под крышкой на мармите при температуре 50—60° С.

Блюда из тушеных мясных продуктов

Готовое мясо хранят под крышкой при температуре 50—60° и по мере надобности нарезают по 2—3 куска на порцию. Если мясо предполагается отпускать не ранее чем через 3 часа по готовности, то его охлаждают и при отпуске нарезанные куски разогревают в соусе.

Говядина тушеная в красном соусе. Готовую тушеную говядину нарезают на куски и поливают соусом, заправленным на бульоне, полученном при тушении. Сбоку кладут гарнир.

Норма на порцию: мяса 120—150 г, жира 10 г, томата-пюре 20 г, муки 5 г, ароматических овощей 15 г, гарнира 150 г, картофеля (жареный, отварной в масле, в молоке, пюре), тушеной капусты или других овощей.

Говядина тушеная с гарниром. Приготовляют так же, по той же раскладке, как и говядину в красном соусе. При отпуске сбоку кладут букетами овощной сложный гарнир: картофель, морковь, горошек, бобы, цветную капусту.

Говядина тушеная с макаронами. Нарезанную кусками готовую говядину поливают соусом, приготовленным на бульоне после тушения. Гарнир — вареные макароны, смешанные с нарезанными соломкой языком, ветчиной и грибами и заправленные томатом. Томат-пюре (25 г на порцию) предварительно протирают, кипятят и льезонят маслом.

Норма на порцию: мяса 120—150 г, жира 20 г, томата-пюре 35 г, ароматических овощей 15 г, макарон 50 г, ветчины вареной 20 г, грибов 20 г, муки 5 г.

Говядина тушеная с овощами. Соус, приготовленный на бульоне после тушения мяса, соединяют с обжаренными картофелем и кореньями, нарезанными кубиками, дольками или вынутыми круглой выемкой. Затем кипятят на легком огне 5—7 мин. Заправленным с овощами соусом поливают при отпуске нарезанное на порции готовое тушеное мясо и сверху посыпают зеленью петрушки.

Норма на порцию: мяса 120—150 г, жира 20 г, томата-пюре 20 г, моркови 25 г, репы 25 г, петрушки и сельдерея 25 г, лука 25 г, картофеля 100 г, муки 5 г.

Говядина тушеная с телячьими ножками. Говядину шпигуют (свиным салом), обжаривают и затем тушат вместе со снятыми с костей сырыми телячьими ножками.

Кроме обычных пряностей при тушении добавляют красное вино и мускатный орех. По окончании тушения на бульоне заправляют соус и кладут в него нарезанные кусочками телячьи ножки, а также обжаренные дольками коренья и картофель и кипятят 5—7 мин. При отпуске нарезанное кусками мясо поливают соусом с введенным в него гарниром и посыпают зеленью петрушки.

Норма на порцию: мяса 120—150 г, шпига 25 г, телячьих ножек 50 г, жира 20 г, моркови 25 г, репы 25 г, лука 25 г, картофеля 50 г, томата-пюре 15 г, муки 5 г, красного вина 0,025 л, мускатного ореха 0,1 г, петрушки и сельдерея 15 г.

Штуфат с макаронами. Говядину шпигуют кореньями, обжаривают и тушат. Готовое мясо режут на порции и поливают соусом, приготовленным на бульоне после тушения. На гарнир дают вареные макароны, заправленные маслом.

Норма на порцию: мяса 120—150 г, жира 10 г, томата-пюре 20 г, муки 5 г, моркови 20 г, петрушки и сельдерея 20 г, лука 15 г, макарон в масле 150 г.

Говядина тушеная с гарниром из петушиных гребешков. Говядину шпигуют свиным салом, обжаривают и тушат. Готовое мясо при отпуске нарезают на порции, украшают ломтиками

языка, гарниром из петушиных гребешков и заливают соусом, заправленным на бульоне после тушения. Сверху кладут ломтик трюфеля.

Норма на порцию: мяса 120—150 г, шпига 25 г, жира 10 г, языков вареных 25 г, гарнира из петушиных гребешков 50 г, томата-пюре 15 г, муки 5 г, ароматических овощей 15 г.

Баранина тушеная с бобами. Нашпигованную чесноком тушеную баранину нарезают на порции и при отпуске поливают соусом, приготовленным на бульоне после тушения. На гарнир дают отварную фасоль, заправленную томатом с луком.

Норма на порцию: баранины (задние ножки или лопатка) 150 г, чеснока 10 г, жира 20 г, томата-пюре 20 г, лука 25 г, муки 3 г, ароматических овощей 15 г, фасоли вареной в томате 150 г.

Кролик тушеный с овощами. Тушеное кроличье мясо приготовляют так же, как и говядину тушеную с кореньями (см. выше стр. 142). Время тушения от 30 мин. до 1 часа.

Норма на порцию: кролика (задняя или почечная часть) 175 г, шпига 25 г, жира 20 г, томата-пюре 15 г, муки 3 г, моркови 25 г, репы 25 г, петрушки и сельдерея 25 г, лука 25 г, картофеля 100 г.

Филе тушеное с каштанами. При тушении мяса кроме обычных приправ добавляют белое вино. Готовое мясо нарезают на порции, гарнируют каштанами в красном соусе и кусочками обжаренных сосисок, целыми жареными головками лука, припущенными шампиньонами и поливают соусом, приготовленным на бульоне после тушения.

Норма на порцию: мяса (поясничная часть) 150 г, жира 20 г, каштанов 75 г, сосисок 30 г, шампиньонов 30 г, томата-пюре 20 г, лука репчатого 20 г, ароматических овощей 15 г, муки 5 г, вина белого виноградного 25 г.

Телячья или баранья грудинка провансаль. Жареную грудинку рубят по одному куску на порцию, заливают готовым соусом провансаль и тушат 15—20 мин. (старую баранину — до 1 часа). При отпуске поливают соусом. Сверху посыпают рубленым чесноком, смешанным с зеленью петрушки. На гарнир дают жареный картофель.

Норма на порцию: телячьей или бараньей грудинки 150—200 г, жира 5 г, чеснока 5 г, соуса провансаль 100 г, картофеля жареного 150 г.

Духовая говядина с овощами. Нарезанные на порции и отбитые куски мяса солят и обжаривают. Обжаренное мясо заливают горячим бульоном или водой, добавляют томата-пюре и тушат 1—1½ часа. После этого в мясо кладут охлажденную красную пассеровку, размешивают и, доведя до кипения, закладывают обжаренный картофель, коренья, лук, букет пряностей и тушат на слабом огне еще 35—40 мин. При отпуске говядину посыпают рубленой зеленью петрушки или укропом.

Норма на порцию: мяса 120—150 г, жира 15—20 г, моркови 25 г, репы 25 г, томата-пюре 20 г, петрушки и сельдерея 25 г, лука 25 г, картофеля 100 г, муки 5 г.

Духовая говядина по-русски. Нарезанные порционные куски мяса отбивают, солят и обжаривают. Обжаренное мясо заливают горячей водой или бульоном и тушат 1—1½ часа. Затем в мясо кладут охлажденную белую пассеровку, сметану, пассерованный рубленый лук и тушат на слабом огне еще 35—40 мин.

Норма на порцию: мяса 120—150 г, жира 20 г, лука 40 г, сметаны 15 г, муки 5 г, картофеля вареного 150 г.

Рагу из баранины. Нарубленную для рагу баранину обжаривают. Обжаренную баранину заливают горячей водой, добавляют томата-пюре и тушат 35—40 мин. После этого в баранину вводят красную охлажденную пассеровку, размешивают и, доведя соус до кипения, закладывают обжаренный картофель, коренья, лук, букет пряностей и тушат на слабом огне еще 30—35 мин. В рагу кроме кореньев и лука можно добавлять зеленый горошек, стручки фасоли, кабачки, свежие помидоры, цветную капусту и баклажаны, причем цветную капусту, зеленый горошек, стручки фасоли, предварительно сваренные, закладывают в рагу, когда оно уже готово; свежие помидоры — за 5 мин. до готовности рагу, а кабачки и баклажаны — вместе с картофелем и кореньями.

Норма на порцию: баранины 150—175 г, жира 15 г, томата-пюре 20 г, муки 5 г, моркови 25 г, репы 25 г, петрушки и сельдерея 25 г, луку 30 г, картофеля 100 г.

Рагу из бычьих хвостов. Приготовляют так же, как из баранины.

Норма на порцию: хвостов бычьих 200 г, жира 15 г, томата-пюре 20 г, муки 5 г, моркови 25 г, репы 25 г, петрушки и сельдерея 25 г, лука 30 г, картофеля 100 г.

Рагу из сладкого мяса и гребешков. Обжаренные коренья и картофель заливают красным соусом, кладут в вареном виде нарезанные небольшими кусочками сладкое мясо, гребешки и шампиньоны, добавляют приправы и тушат на легком огне 10—15 мин. В конце тушения присоединяют нарезанные и вареные зеленые бобы и горошек.

Норма на порцию: сладкого мяса и гребешков 120 г, сливочного масла 20 г, красного соуса 120 г, моркови 25 г, лука 25 г, петрушки или сельдерея 15 г, горошка зеленого 20 г, бобов зеленых 20 г, картофеля 50 г, шампиньонов 25 г.

Гуляш из мяса. Нарезанное кусочками мясо солят и обжаривают. Обжаренное мясо заливают горячим бульоном или водой, добавляют томата-пюре и тушат 1—1½ часа. После этого в мясо добавляют охлажденную красную пассеровку, рубленый пассерованный лук, перец горошком, лавровый лист и тушат на слабом огне еще 30—40 мин. Подают гуляш с жареным отварным картофелем или клецками; сверху гуляш посыпают зеленью петрушки или укропом.

Норма на порцию: мяса 150 г, жира 15 г, томата-пюре 20 г, муки 5 г, лука 40 г, картофеля отварного или клецок 150 г.

Пилав из баранины. Нарезанную кусочками баранину для пилава обжаривают и тушат с добавлением томата-пюре 35—40 мин. После

этого в баранину кладут красную охлажденную пассеровку, рубленый репчатый пассерованный лук, пряности, размешивают и тушат еще 30—40 мин. Отпускают пилав с отварным или припущенным рисом.

Норма на порцию: баранины 175 г, жира 15 г, томата-пюре 20 г, муки 5 г, лука репчатого 25 г, риса припущенного 150 г.

Плов из баранины. Кусочки баранины обжаривают, затем заливают горячей водой или бульоном, солят, кладут томат-пюре и доводят до кипения. Затем присоединяют промытый рис, пассерованный лук, приправы и варят до загустения. После этого хорошо промешивают, отставляют на легкий огонь или водяную баню или в духовой шкаф и тушат до готовности.

Норма на порцию: баранины 150—175 г, жира 15 г, томата-пюре 25 г, лука 25 г, риса 50 г.

Примечание. Плов приготовляют и без томата. В этом случае можно добавлять одновременно с рисом сырую, нарезанную кружками или кубиками морковь (15—20 г на порцию) и изюм (10—15 г).

Плов из кролика. Плов из кролика приготовляют так же, как из баранины, но без томата.

Норма на порцию: кролика 150—175 г, жира 15 г, лука 20 г, риса 50 г.

Паприкаш из телятины или свинины. Нарезанную кусками телятину или свинину обжаривают и тушат в бульоне с добавлением томата-пюре 25—30 мин. Затем добавляют охлажденную белую пассеровку, рубленый лук, паприку, сметану, промешивают и на слабом огне доводят до готовности. Отпускают паприкаш с отварным картофелем, сверху посыпают зеленью петрушки или укропом.

Норма на порцию: телятины 120—150 г, жира 15 г, лука репчатого 25 г, томата-пюре 15 г, паприки 0,5 г, сметанного соуса 100 г, картофеля вареного 150 г.

Азу с картофелем. Нарезанное мясо обжаривают и тушат до готовности с бульоном, томатом-пюре и пассерованным рубленым луком. Затем заправляют соус, добавляют жареный картофель кубиками, свежие помидоры дольками, рубленый чеснок, промешивают и доводят до кипения. При отпуске азу посыпают зеленью петрушки или укропом.

Норма на порцию: мяса 120—150 г, жира 20 г, лука репчатого 25 г, томата-пюре 20 г, помидоров свежих 40 г, картофеля 150 г, муки 5 г, чеснока 1 г.

Примечание. Обычно для азу берут мякоть задней ноги и лопатки, а при разовых заказах (порционно) — вырезку или поясничную и спинную части. В последнем случае обжаренное мясо заправляют готовым томатным соусом с добавлением жареного картофеля, пассерованного лука, свежих помидоров и чеснока.

Бигус из свинины. Нашинкованные соломкой капусту и коренья тушат в небольшом количестве бульона с томатом-пюре, уксусом, перцем и лавровым листом. Затем присоединяют нарезанную кубиками по 20—25 г обжаренную свинину и продолжают тушение до готовности, после чего кладут пассерованную муку, сахар, хорошо промешивают и доводят до кипения.

Норма на порцию: свинины 120—150 г, жира 15 г, капусты 200 г, моркови 15 г, лука 15 г, петрушки 10 г, томата-пюре 20 г, уксуса 15 г, муки 5 г, сахару 5 г.

Отбивные зразы. На тонко отбитые плоские куски мяса кладут готовый фарш, свертывают в виде маленьких колбасок и каждую колбаску перевязывают нитками. Подготовленные зразы солят и обжаривают. Обжаренные зразы тушат в бульоне в течение одного часа. После этого зразы вынимают из бульона, удаляют с них нитки, перекладывают в чистую посуду, заливают красным соусом (приготовленным на бульоне после их тушения), добавляют букет пряностей и тушат на слабом огне еще 35—40 мин.

Отпускают зразы политыми соусом, с гречневой кашей или картофельным пюре.

Для фарша лук шинкуют, пассеруют, соединяют с молотыми сухарями, вареными шинкованными яйцами, рубленой зеленью петрушки или укропом и перемешивают.

Норма на порцию: мяса 120—150 г, жира 20 г, лука репчатого 30 г, томата-пюре 20 г, муки 5 г, яиц ½ шт., сухарей 20 г, зелени петрушки или укропа 5 г, гречневой каши 100 г.

Котлеты свиные тушеные по-венгерски. Обжаренные свиные котлеты тушат с томатом-пюре, паприкой или красным стручковым перцем 30—35 мин. Затем добавляют рубленый пассерованный лук, обжаренную на масле крупку из лапшовного теста и тушат до готовности. При отпуске на котлету кладут лапшовную кашку и поливают соусом.

Для получения крупки замешивают крутое лапшовное тесто на воде и яйцах, раскатывают и шинкуют в виде мелкой крупки.

Норма на порцию: свиной карейки 120—150 г, жира 20 г, томата-пюре 15 г, паприки 0,5 г, муки 30 г, яиц 15 г.

Тефтели в томате. В котлетную массу прибавляют рубленый пассерованный репчатый лук или резаный зеленый и хорошо промешивают. Тефтели разделывают в виде шариков по 3—4 шт. на порцию и панируют в муке. Запанированные тефтели обжаривают во фритюре, затем укладывают в неглубокую посуду не более чем в два ряда, заливают томатным соусом и под крышкой на легком огне доводят до готовности. Отпускают тефтели в соусе с припущенным рисом (или картофельным пюре) и посыпают сверху рубленым чесноком и зеленью петрушки.

Ужарка (общее уменьшение веса при тепловой обработке) 13% (при обжаривании потеря веса на 28%, при последующем тушении вследствие набухания вес повышается на 15%).

Норма на порцию: котлетной массы 120—150 г, лука репчатого или зеленого 25 г, муки 10 г, жира 20 г, чеснока 3 г, риса припущенного 100 г, соуса томатного 100 г.

Запекание мясных продуктов

Запекают мясные продукты предварительно сваренные, припущенные и изжаренные обычно до полной готовности.

Для запекания употребляют металлические сковородки или блюда; их смазывают маслом и подливают в них немного соуса. Затем укладывают подготовленные мясные продукты и готовый гарнир и покрывают всю поверхность мяса ровным слоем соуса. После этого равномерно посыпают тертым сыром или молотыми сухарями или смесью того и другого и сбрызгивают распущенным сливочным маслом.

Соусы для запекаемых блюд берут средней густоты и горячие.

Запекание производят в духовом шкафу при высокой температуре (300—350° С). Блюдо считается готовым, когда на поверхности его образуется румяная корочка, а продукты под ней прогреваются до 80—85° С.

Готовое блюдо подают в посуде, в которой производилось запекание. При отпуске его поливают распущенным маслом и в некоторых случаях украшают прогретым гарниром: шляпками грибов, трюфелями и т. п. Хранить запеченные блюда не следует, так как они быстро теряют внешний вид и сочность.

Блюда запеченные

Говядина миротон. На середину порционной сковородки наливают немного соуса миротон и кладут на него три куска вареного мяса, вокруг которого из кондитерского мешка с трубочкой выпускают густое картофельное пюре. Мясо заливают соусом, все посыпают сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

Норма на порцию: мяса вареного 70—100 г, масла 10 г, картофельного пюре 150 г, сыра 10 г, соуса миротон 100 г.

Бифштекс пай. Изжаренный бифштекс кладут в глубокую порционную сковородку или в специальный глиняный горшочек, прибавляют туда жареный лук, нарезанную кусочками ветчину и почки в обжаренном виде, ¼ крутого яйца и заливают соусом мадера. Горшочек или сковородку закрывают сверху тестом, смазывают льезоном и помещают в шкаф для запекания на 25—30 мин.

Норма на порцию: вырезки 120—150 г, масла сливочного 20 г, почек 30 г, ветчины вареной 20 г, яиц ¼ шт., лука 20 г, соуса мадера 70 г, теста слоеного 60 г.

Солянка мясная сборная на сковородке. Готовые мясные продукты режут небольшими ломтиками и обжаривают на масле вместе с пассерованным луком. Затем добавляют к ним соленые очищенные и нарезанные огурцы, освобожденные от косточек оливки, каперсы, маслины, заправляют все это томатным соусом и прогревают. На смазанную маслом сковородку кладут слой горячей тушеной капусты, на нее заправленные соусом продукты, которые прикрывают слоем капусты. Поверхность капусты разравнивают ножом, посыпают тертым сыром или молотыми сухарями и сбрызгивают маслом. Затем солянку колеруют и перед отпуском украшают ломтиками лимона, посыпанными зеленью и соленьями.

Норма на порцию: ветчины, сосисок, почек, говядины, телятины, свинины в готовом виде 100 г, масла 20 г, лука репчатого

20 г, огурцов соленых 40 г, каперсов 10 г, маслин 10 г, оливок 10 г, сыра или сухарей 10 г, соуса томатного 50 г, капусты тушеной 150 г, лимона $^1/_{10}$ шт., соленья (вишня, брусника, слива) 15 г.

Набор мясных продуктов в сметане. Готовые мясные продукты в количестве 100 г и шампиньоны 25 г режут соломкой и обжаривают на масле. Затем заправляют сметанным соусом с томатом (100 г), выкладывают на сковородку, посыпают сверху тертым сыром, сбрызгивают маслом и колеруют. При отпуске посыпают зеленью петрушки.

Мусака по-болгарски (из баранины). В неглубокую посуду (сотейники), предварительно смазанную жиром, кладут слой баклажанов и помидоров, нарезанных ломтиками. Сверху помещают куски сырой баранины, нарубленной кубиками весом по 40 г, и затем снова слой помидоров и баклажанов. После этого, равномерно распределяя по поверхности, кладут пассерованный лук, рубленый чеснок (половину общего количества), лавровый лист, перец, посыпают солью и зеленью петрушки (половину нормы) и заливают сметанным соусом. Затем мусака помещают в духовой шкаф на 1—1½ часа — до полной готовности баранины. При отпуске посыпают рубленым чесноком и зеленью петрушки.

Норма на порцию: баранины (грудинка или лопатка) 120—160 г, баклажанов 75 г, помидоров 75 г, лука репчатого 40 г, чеснока 5 г, жира 25 г, сметанного соуса 100 г, перца горошком 0,2 г, лаврового листа 0,1 г, соли 3 г, зелени петрушки 10 г.

Форшмак из мяса. Очищенную, освобожденную от костей и вымоченную селедку, сваренные и охлажденные мясо и картофель провертывают вместе через мясорубку с мелкой решеткой 2—3 раза. Провернутую массу кладут в кастрюлю, прибавляют сметану, яичные желтки, тертый сыр (половину нормы), жир, соль, перец и хорошо выбивают лопаткой. Затем присоединяют взбитые в густую пену яичные белки, осторожно размешивают и выкладывают на смазанную жиром и посыпанную сухарями сковороду. Поверхность разравнивают, посыпают тертым сыром и сбрызгивают маслом. Форшмак запекают 20—25 мин.

Норма на порцию: мяса вареного 70 г, картофеля 100 г, селедки 20 г, сыра 20 г, сметаны 30 г, яиц ½ шт., жира 20 г, сухарей 3 г.

Форшмак в калаче. Из калача удаляют мякиш, после чего пропитывают его молоком и кладут в подмазанный маслом мелкий сотейник. Из кондитерского мешка с фигурной трубочкой калач наполняют фаршем из дичи, посыпают сверху тертым сыром и сбрызгивают распущенным сливочным маслом, смешанным с соусом мадера. Калач запекают 25—30 мин. Перед отпуском нарезают и подают горячим на блюде или тарелке на штампованной бумажке.

Норма на порцию: калачей московских 1 шт., масла сливочного 20 г, молока 50 г, сыра 10 г, фарша из дичи 200 г, соуса мадера 10 г.

Примечание. Форшмак в калаче подают исключительно как горячее закусочное блюдо. Калачи можно брать любой величины.

Для приготовления фарша снятое с костей филе дичи кладут в смазанный маслом сотейник или противень, накрывают промасленной белой бумагой и припускают в духовом шкафу до готовности. Припущенные филе охлаждают до 25—30° С, затем вместе с селедкой пропускают 2—3 раза через мясорубку с мелкой решеткой. В измельченную массу кладут сливочное масло, толкут ее в ступке и протирают через сито или протирочную машину. После этого массу кладут в кастрюлю, прибавляют сметану, яичные желтки, тертый сыр, соль, перец, мускатный орех в порошке и хорошо выбивают лопаткой. Затем вводят взбитые яичные белки и осторожно перемешивают.

Примечание. Фарш можно приготовлять и из жареной или вареной дичи.

Состав продуктов для 1 кг фарша из дичи: филе дичи (рябчика, куропатки, тетерева и др.) 1000 г, масла сливочного 100 г, селедки очищенной без костей 50 г, сыра 50 г, сметаны 100 г, яиц 2 шт., мускатного ореха 2 шт.

Котлеты бараньи под молочным соусом. На изжаренных до неполной готовности натуральных котлетах делают несколько поперечных надрезов, которые заполняют ломтиками сладкого мяса, гребешков и шампиньонов. Затем котлеты заливают молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и колеруют. Готовые котлеты кладут на блюдо, украшают ломтиками трюфеля. На косточку надевают папильотку. Соус мадера подают отдельно.

Норма на порцию: карейки бараньей 120—150 г, масла сливочного 20 г, сыра 10 г, соуса молочного 120 г, сладкого мяса 25 г, гребешков петушиных 25 г, шампиньонов 25 г, трюфелей 5 г, соуса мадера 50 г.

Котлеты бараньи под соусом субиз. Полупрожаренные натуральные котлеты заливают соусом субиз, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и колеруют. Заколерованные котлеты кладут на блюдо, украшают гарниром из петушиных гребешков. Сверху кладут по ломтику трюфеля. Кругом котлет подливают соус мадера.

Норма на порцию: карейки бараньей 120—150 г, масла сливочного 25 г, сыра 10 г, соуса молочного с луком 120 г, гарнира из петушиных гребешков 100 г, шампиньонов 15 г, соуса мадера 50 г.

Котлеты с молочным соусом. Котлеты разделывают без панировки по две штуки на порцию и кладут на смазанный жиром противень или сковороду. На поверхности котлет посредине в продольном направлении делают путем нажима углубление, которое заполняют из кондитерского мешка с фигурной трубочкой густым молочным соусом. Затем котлеты посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в духовом шкафу. Отпускают с овощным гарниром.

Норма на порцию: котлетной массы 150 г, сыра 10 г, жира 10 г, соуса молочного густого 100 г, гарнира овощного 150 г.

Биточки по-казацки. На блюдо кладут припущенный с томатом рис, сверху готовые биточки по три штуки на порцию, заливают

сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и колеруют в духовом шкафу.

Норма на порцию: котлетной массы 120—150 г, панировки 15 г, жира 15 г, риса припущенного с томатом 100 г, сыра 10 г, соуса сметанного с томатом 100 г.

Рулет с макаронами. Сформованные рулеты запекают в духовом шкафу 30—40 мин. Ужарка — 12%. Готовый рулет нарезают на порции, которые при отпуске поливают красным соусом.

Рулет может быть также и с другим фаршем: кашей, пассерованным луком.

Норма на порцию: котлетной массы 120—150 г, макарон вареных 70—100 г, яиц 15 г, сухарей 10 г, жира 5—10 г, соуса красного 70 г.

ГЛАВА VIII

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПТИЦЫ И ДИЧИ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ НИХ

Варка птицы

В вареном виде блюда из птицы изготовляются, главным образом, из кур и цыплят. С целью рационального использования кур сортируют и более старых берут для варки, а молодых для жарки, так как старые куры в жареном виде жестки, а при варке они хорошо развариваются и дают более экстрактивный бульон, чем молодые куры.

Кур и цыплят варят целыми тушками, заправленными шпагатом (связанные ниткой). Если при отпуске блюд кур разрубают на части менее половины тушки, то их варят сформованными «в кармашек» без ниток, так как форма курицы на кусках менее половины не отражается.

Подготовленную для варки на вторые блюда птицу закладывают в горячую воду, взятую в количестве 1—1,2 л на 1 кг продукта. Одновременно кладут репчатый лук и белые коренья (15 г на 1 кг продукта). Доведя воду до кипения, нагрев уменьшают и продолжают варку при температуре 85—90° С. Полученный при варке птицы бульон используют для соусов.

Средняя продолжительность варки молодой курицы — 1 час, старого петуха — 3—4 часа, а цыпленка — 25—30 мин. Уварка — 35%. Готовность птицы определяется по плотности тканей: если она сварилась, то при надавливании на мякоть ножки пальцы свободно доходят до кости.

Курица или цыпленок отварные под белым соусом с рисом. Вареных кур рубят на четыре-шесть частей в зависимости от величины. Цыплят отпускают целыми или половинками. При отпуске птицу поливают соусом. На гарнир дают припущенный рис.

Норма на порцию: кур или цыплят вареных 150 г, риса припущенного 100 г, соуса сюпрем 100 г.

Припускание

Припускают цыплят целыми тушками весом до 400 г, а также филе кур и дичи и биточки.

Тушки цыплят должны быть заправлены шпагатом. Филе кур или дичи зачищены.

Припускаемые продукты укладывают в сотейник в один ряд и заливают бульоном: цыплят на ⅓, филе, биточки — на ½. Сотейники, в которые укладывают биточки, предварительно смазывают маслом. Бульон солят и добавляют в него сливочное масло и лимонный сок, которые улучшают вкус мяса и делают его более белым. Бульон (брез), полученный при припускании, используют для соусов.

Таблица 24

Время припускания и процент уварки

Наименование продуктов	Время (в мин.)	Уварка к весу полуфабриката (в %)	Примечание
Цыплята (тушки)	35—40	25—30	С костью
Филе из кур	20—25	35	С косточкой
„ из дичи	15	38	Без кости
Битки из кур или дичи	20	36	

Примечание. Уварка дана для неостывших продуктов. При хранении и остывании вес уменьшается еще на 3—5%.

Блюда из припущенной птицы и дичи

Котлеты (филе) паровые куриные или из дичи. Припущенную котлету кладут на поджаренный крутон из белого хлеба, а поверх нее прогретые в бульоне головки шампиньонов, затем котлету поливают паровым соусом и украшают ломтиком трюфеля или лимона без кожи. На косточку надевают папильотку. На гарнир можно давать отдельно припущенный рис (100 г).

Норма на порцию: филе 1 шт., хлеба белого 40 г, масла сливочного 10 г, шампиньонов 50 г, соуса парового 80 г.

Куриная котлета (филе) с петушиными гребешками. Припущенную котлету помещают на крутон из белого хлеба, на нее укладывают гарнир из петушиных гребешков, поливают соусом и украшают сверху ломтиками трюфеля. На косточку надевают папильотку.

Норма на порцию: филе куриного 1 шт., гарнира из петушиных гребешков 100 г, трюфелей 5 г, соуса сюпрем 100 г, хлеба белого 40 г.

Приготовление гарнира из петушиных гребешков. Подготовленное сладкое мясо, ошпаренные и очищенные гребешки припускают в бульоне с добавлением сливочного масла, лимонного сока и соли. Кнели варят в воде, разделывая их со столовой ложки. Шампиньоны берут в вареном виде. Готовое сладкое мясо, гребешки и шампиньоны нарезают кусочками одинаковой величины, соединяют с кнелями и прогревают в бульоне.

Норма на порцию: сладкого мяса 25 г, гребешков петушиных 25 г, шампиньонов 25 г, кнели 25 г, масла сливочного 5 г.

Биточки из кур паровые с шампиньонами. На припущенные биточки кладут прогретые, нарезанные ломтиками шампиньоны и поливают соусом. Отдельно может быть дан припущенный рис (100 г).

Норма на порцию: котлетной массы из кур 150 г, масла сливочного 5 г, шампиньонов 50 г, соуса парового 85 г.

Фрикассе из цыплят. Обработанные тушки цыплят разрубают на четыре-шесть частей. Куски складывают в один-два ряда в сотейник, заливают бульоном, добавляют масло, соль, перец, петрушку, морковь, сырые, хорошо промытые шампиньоны и пассерованный лук ($1/3$ полагающегося по раскладке количества) и припускают до готовности 20—30 мин. Затем цыплят и шампиньоны вынимают, а бульон выпаривают наполовину, после чего добавляют в него белый соус, дают прокипеть и процеживают. Перед отпуском куски цыплят укладывают на сковородку, сверху кладут нарезанные припущенные шампиньоны и пассерованный лук и обильно заливают соусом. На гарнир дают отдельно, припущенный рис.

Норма на порцию: цыплят 1 шт., лука репчатого или шалот 100 г, шампиньонов свежих 100 г, масла сливочного 30 г, бульона 250 г, соуса белого 150 г, моркови и зелени петрушки 20 г, риса припущенного 100 г.

Формование и тепловая обработка кнелей. Готовую кнельную массу спускают с ложки в горячую соленую воду или же выпускают из конверта на смазанный жиром холодный противень и затем заливают горячей водой. И в том и в другом случае кнели варят 5—7 мин. при тихом кипении и вынимают при всплывании на поверхность, что является признаком их готовности. При закладывании кнельной массы в смазанные жиром маленькие формочки их припускают на пару в течение 10—15 мин.

Кнели в белом соусе. Готовые кнели укладывают на сковородку или блюдо, сверху кладут нарезанные разогретые шампиньоны и все это заливают белым соусом. Кроме того, можно класть сверху кусочек лимона без кожицы или трюфель.

Норма на порцию: кнелей из кур или дичи 150 г, соуса белого 75 г, шампиньонов 50 г.

Волован с курицей. Припущенное куриное мясо и готовые шампиньоны нарезают небольшими ломтиками, прибавляют готовые кнели, перемешивают, заправляют соусом сюпрем и прогревают. Полученной массой наполняют середину выпеченного из слоеного теста волована [1], закрывают волован крышкой и подают.

Норма на порцию: волована из слоеного теста 1 шт. (42—45 г), куриного мяса припущенного 70 г, шампиньонов 30 г, кнелей из кур 20 г, соуса сюпрем 75 г.

Волован с гарниром из петушиных гребешков. Середину готового волована наполняют гарниром из петушиных гребешков [2], заправленных соусом сюпрем. Волован закрывают крышкой и подают.

---

[1] Выпекание волована см. ниже на стр 261.

[2] Приготовление гарнира из петушиных гребешков см. на стр. 152.

Норма на порцию: волована из слоеного теста 1 шт. (42—45 г), гарнира из петушиных гребешков 100 г, соуса сюпрем 70 г.

Жарка

Заправленные «в кармашек» тушки укладывают на противни спинкой вниз, солят и смачивают горячей водой всю поверхность. Затем противни помещают в шкаф с температурой 200—250°. Через каждые 15—20 мин. птицу поливают вытапливающимся из нее жиром и соком. Когда грудка хорошо зарумянится, тушку можно перевернуть вверх спинкой. К концу жарки температуру шкафа следует несколько понизить.

По окончании жарки вытопившийся жир отколеровывают и сливают, а к оставшимся шкваркам прибавляют бульон, дают ему прокипеть, затем процеживают. Полученным соком поливают птицу при отпуске.

Готовую птицу разрубают на две равные половины через середину и вдоль грудной кости, затем каждую из них делят на филе и ножки. Филе нарубают на куски в поперечном направлении, но слегка наискось, а ножки — вдоль на то же количество частей, что и филе.

Жарка гусей и уток

При жарке жирных гусей и уток из них вытапливается до 15% жира.

Очень старых гусей, остающихся после жарки жесткими, следует затем припускать.

Гусей весом 1,8—2,5 кг жарят в среднем 1—1½ часа, уток от 1,3 до 1,8 кг — 45 мин. — 1 час. Ужарка зависит, главным образом, от степени жирности птицы, она составляет для гусей 35—42% и для уток 33—40% к весу сырой тушки.

Гусь и утка жареные с капустой или яблоками. При отпуске кладут на блюдо один-два куска птицы на порцию, поливают соком и гарнируют тушеной капустой или печеными яблоками.

Норма на порцию: гуся или утки 100—150 г, масла 10 г, сока 50 г, капусты тушеной 150 г или яблок антоновских 200 г, сахару 10 г.

П р и г о т о в л е н и е я б л о к. Очищенные антоновские яблоки разрезают пополам, удаляют из них зерна, укладывают на подмазанные маслом луженые противни или в сотейники, посыпают сверху сахаром и пекут в духовом шкафу.

Жарка индеек, глухарей и дроф

Заправленные шпагатом и посоленные тушки кладут спинкой вниз на противни с разогретым жиром (слой жира 3—5 см) и жарят на плите до получения на всей поверхности птицы ровной слегка румяной корочки, для чего тушку последовательно повертывают со спинки на один бок, а затем на другой и на грудку. После этого птицу дожаривают в шкафу при температуре не выше 200° С,

поливая жиром каждые 10—15 мин. Из готовой тушки при проколе иглой вытекает некровянистый сок.

Индеек 1,4—2 кг жарят 50 мин.— 1 час. 10 мин.; (ужарка 27—30%), глухарей и дроф — 40 мин. — 1 час.

Изжаренные тушки нарубают на куски (см. выше стр. 154). Отпускают по два куска на порцию — кусок ножки и кусок филе.

Индейка жареная. Куски индейки поливают маслом и соком. Сбоку кладут жареный картофель. Отдельно подают салаты, маринованные фрукты и ягоды, свежие или соленые огурцы.

Норма на порцию: индейки жареной 100—150 г, масла 20 г, мясного сока 50 г, картофеля жареного 150 г.

Глухари и дрофы жареные. Куски глухаря или дрофы поливают маслом и соком. На гарнир дают салат из красной или белой капусты и зеленые салаты, заправленные уксусом и маслом; свежие и соленые огурцы, маринованные фрукты и ягоды подают отдельно.

Норма на порцию: глухаря или дрофы жареных 100—150 г, масла 30 г, мясного сока 50 г, гарнира 150 г.

Жарка кур, цыплят и дичи средней величины (тетеревов, рябчиков, фазанов, куропаток и диких уток)

При жарке старых кур их предварительно варят и перед жаркой для получения колера смазывают сметаной или же после жарки припускают до мягкости.

Кур, цыплят, тетеревов, фазанов, рябчиков, куропаток и диких уток жарят в жире, который предварительно разогревают до 140—150°. Слой жира на противнях должен быть в 3—5 см. Тушки первоначально кладут на спинку и постепенно затем повертывают, обжаривают до получения на всей поверхности, особенно на филейной части, ровной румяной корочки, после чего ставят на 10—25 мин. в духовой шкаф. Перед жаркой мелких цыплят смазывают сметаной, чтобы получить румяную корочку.

Норма жира для жарки птицы и дичи 15—20% к весу подготовленных тушек. Фактически же расход жира на потери и впитывание 3—5%.

По окончании жарки приготовляют сок для поливки птицы и дичи при отпуске так же, как и при жарке крупных кусков мяса (стр. 127).

Таблица 25

Продолжительность жарки и процент ужарки

	Вес тушки (в кг)	Время жарки (в мин.)	Ужарка к весу тушки (в %)
Куры	0,9	40—50	31—33
Цыплята	0,3	25—30	31—33
Рябчики	0,[illegible] 0,25	25	25—30
Тетерева	0,5—0,6	40—45	30—35
Куропатки белые	0,3—0,35	25	28—32
» серые	0,2 0,25	20	

Цыплят, рябчиков и куропаток серых и белых отпускают целыми тушками или разрубленными пополам через середину грудной кости. Кур делят обычно на четыре части, для чего каждую половину разрубленной тушки разделяют на филе и ножки. Тетеревов, фазанов и белых куропаток в зависимости от величины тушек разрубают в продольном направлении на две-три части.

Куры жареные. Жареных кур отпускают политыми маслом и соком порциями или тушками, разрубленными и сложенными в виде целых. На гарнир дают жареный картофель, а также овощные, фруктовые различные маринады, салаты и огурцы.

Норма на порцию: кур жареных 100—150 г, масла 15 г, мясного сока 50 г, картофеля жареного 150 г.

Рябчики, куропатки, тетерева и фазаны жареные. Дичь поливают маслом и соком. На гарнир дают салат из красной или белой капусты и зеленый салат, заправленный уксусом и маслом; свежие и соленые огурцы, маринованные фрукты и ягоды дают отдельно.

Норма на порцию: рябчика, куропатки, фазана, тетерева 1 шт., или 100—150 г, масла 15 г, мясного сока 50 г.

Рябчики и тетерева жареные в сметане. Изжаренную дичь — рябчика целого или разрубленного пополам, а тетерева нарубленного на порции заливают сметанным соусом и тушат на слабом огне 8—10 мин. Отпускают дичь политой сметанным соусом с жареным картофелем.

Норма на порцию: рябчика, тетерева 1 шт., или 100—150 г, жира 10 г, соуса сметанного 100 г, картофеля жареного 150 г.

Сальми из рябчика. Филейную часть жареного рябчика разрубают на три части, а ножки и спинку используют для соуса. Нарубленное филе кладут на поджаренный крутон из белого хлеба, сверху украшают гарниром из петушиных гребешков и поливают соусом мадера. По бокам кладут запеченные крутоны с фаршем из печенки, сверху на филе — ломтики трюфеля.

Норма на порцию: рябчика 1 шт., масла сливочного 30 г, хлеба белого 50 г, гарнира из петушиных гребешков 100 г, фарша из печенки 30 г, соуса мадера 100 г.

Приготовление соуса. В готовый соус мадера кладут мелко нарубленные ножки и спинку жареного рябчика, кипятят 5 мин. и процеживают.

Приготовление крутонов. Из белого хлеба вырезают один большой прямоугольный крутон и три маленьких треугольника и обжаривают их на масле. На большой крутон укладывают филе рябчика. На маленькие кладут горкой фарш из печенки, посыпают тертым сыром и запекают.

Примечание. Сальми из куропаток, тетеревов и другой дичи приготовляют так же, как и из рябчиков.

Приготовление фарша из печенки. Состав продуктов на 1 кг фарша: печенки говяжьей, телячьей или из птицы 700 г, шпига свиного 300 г, моркови 300 г, лука 200 г, петрушки, сельдерея 100 г, мадеры 100 г, перца горошком 0,5 г, лаврового листа 0,5 г, соли 18 г.

Зачищенную печенку и свиной шпиг режут небольшими кубиками, а коренья и лук шинкуют ломтиками. Нарезанные шпиг и коренья кладут в сотейник, добавляют перец и лавровый лист и прожаривают на плите (не доводя коренья до колера), непрерывно помешивая лопаткой. В готовые коренья кладут нарезанную печенку и все вместе прожаривают до готовности последней, продолжая непрерывно помешивать. Затем вливают вино, промешивают, снимают с плиты и охлаждают до 20—30° С. Охлажденную массу пропускают два-три раза через мясорубку с мелкой решеткой, потом толкут в ступе и протирают через сито или протирочную машину. Протертую массу перекладывают в кастрюлю и хорошо выбивают лопаткой. Готовый фарш огратен хранят в холодном месте покрытым промасленной бумагой.

Цыплята жареные фри. Сваренных и запанированных двойной панировкой цыплят жарят во фритюре. При отпуске поливают маслом, на ножки надевают папильотки. Отдельно дают различные зеленые салаты, салат из красной капусты и маринованные фрукты и ягоды.

Норма на порцию: цыплят вареных 1 шт., жира 40 г, панировки 25 г, яиц ½ шт., муки 10 г.

Цыплята с лимоном. Сваренных цыплят разделяют на части (филе и ножки), панируют двойной панировкой и жарят во фритюре. При отпуске укладывают на блюдо. Сбоку кладут гарнир — дольку лимона и жареную во фритюре зелень петрушки. Отдельно может быть дан томатный соус.

Норма на порцию: цыплят вареных 1 шт., муки 10 г, яиц 1 шт, панировки 25 г, жира 50 г, зелени петрушки 40 г, лимона ¼ шт., соуса томатного 70 г.

Цыплята с гарниром из петушиных гребешков. Жареного цыпленка — целого или разрубленного пополам — кладут на блюдо; сбоку помещают гарнир из петушиных гребешков, жареный мелкий лучок и все это поливают томатным соусом. Сверху на цыпленка кладут изжаренный во фритюре сырой яичный желток и посыпают рубленым чесноком, смешанным с зеленью петрушки.

Норма на порцию: цыплят 1 шт., масла сливочного 30 г, гарнира из петушиных гребешков 100 г, яичных желтков сырых 1 шт., лучка шалот (мелкого) 20 г, чеснока 2 г, соуса томатного 80 г.

Цыплята, фаршированные рисом с печенкой. Нафаршированного заправленного ниткой цыпленка обжаривают в сотейнике на плите до образования румяной корочки и затем доводят до готовности в духовом шкафу 25—30 мин.

Готового цыпленка расправляют, удалив нитки, и поливают соусом. Сверху кладут ломтики трюфелей.

Норма на порцию: цыплят 1 шт., масла сливочного 40 г, риса 50 г, печенки домашней птицы 50 г, трюфелей 5 г, соуса яично-масляного с фюме 100 г.

Приготовление фарша. Промытый рис припускают в бульоне с маслом. Печенку домашней птицы (цыплят, кур, гусей, уток), удалив из нее желчный пузырь, обмывают холодной водой,

погружают на 2—3 мин. в кипяток и вновь промывают холодной водой, затем припускают на масле. Готовую печенку режут кубиками и смешивают с припущенным рисом.

Жарка мелкой дичи (вальдшнепов, дупелей, бекасов, перепелов и дроздов)

Заправленную мелкую дичь, особенно бекасов, вальдшнепов и дроздов, перед жаркой обертывают слоем шпига и перевязывают ниткой. Шпиг должен быть отрезан одним куском толщиной 0,5—0,7 см и слегка отбит тяпкой. Мелкую дичь жарят на коровьем масле в сотейниках, а не на сковородах, так как на сковородах масло перегорает. Подготовленные тушки кладут на спинку в сотейник с разогретым маслом, слой которого должен быть 1—2,5 см. По образовании кругом румяной корочки сотейники закрывают крышкой и, оставляя на плите, доводят дичь до готовности. При жарке дичи со шпигом последний должен прожариться до полусухого состояния.

Оставшееся в сотейниках после жарки масло сливают и поливают им дичь при отпуске. В сотейники добавляют немного бульона, дают ему прокипеть и полученным соком также поливают дичь.

Время жарки без шпига: вальдшнепов — 20 мин., дупелей — 15 мин., бекасов — 12 мин., дроздов — 10 мин. и перепелов — 8 мин. Со шпигом — на 3—5 мин. больше. Ужарка мелкой дичи 30—35%.

Вальдшнепы, дупеля, бекасы, перепела жареные. Жареную дичь отпускают политой соком и маслом на крутоне из белого хлеба, смазанного фаршем из печенки. Салат, маринованные фрукты и ягоды подают отдельно в салатнике.

Норма на порцию: вальдшнепа, бекаса, дупеля 1 шт. (перепелов 2 шт.), свиного шпига 25 г, фарша из печенки (огратен) 20 г, белого хлеба 40 г, масла 30 г, мясного сока 50 г.

Приготовление крутонов. Из белого хлеба вырезают прямоугольники с продольными углублениями в середине и обжаривают на масле с обеих сторон. Перед отпуском дичи крутоны смазывают фаршем из печенки (огратен), заполняя сделанную в них выемку (приготовление фарша из печенки см. на стр. 156).

Блюда из филе птицы

Филе птицы и дичи жарят в натуральном виде или запанированными (вторым способом) в белой панировке. Жарить филе следует исключительно на коровьем масле. Натуральное филе жарят только в луженой посуде, а панированное также и на чугунных сковородах. Время жарки филе — 7—10 мин.

Котлеты из филе кур или дичи натуральные с гарниром. Зачищенное филе жарят в сотейнике 7—10 мин. Отпускают котлету политой маслом на поджаренном крутоне из белого хлеба с овощным гарниром. На косточку надевают папильотку.

Норма на порцию: филе кур, рябчика или куропатки 1 шт., масла 30 г, белого хлеба для крутонов 30 г, гарнира овощного (три-четыре сорта) 150 г.

Котлеты из филе дичи панированные. Зачищенное филе панируют и жарят на сковороде 8—10 мин. Отпускают котлету политой маслом с овощным гарниром.

Норма на порцию: филе рябчика или куропатки 1 шт., масла 30 г, яиц 10 г, панировки 10 г, гарнира овощного (три-четыре сорта) 150 г.

Котлеты из рябчика или куропатки с артишоками. Зачищенное филе припускают на масле, затем кладут на поджаренный крутон из картофеля, шампиньонов и артишоков и поливают соусом. Сверху кладут ломтик трюфеля.

Норма на порцию: филе рябчика или куропатки 1 шт., масла 30 г, шампиньонов 50 г, трюфелей 5 г, артишоков (донышки) 50 г, картофеля 100 г, соуса яичного с фюме 80 г.

Приготовление крутонов. Картофель, шампиньоны и донышки артишоков режут соломкой. На сковороду с разогретым жиром кладут слой картофеля, на него шампиньоны, затем артишоки и сверху снова картофель. Когда нижняя сторона крутона обжарится, его осторожно перевертывают и дожаривают до готовности.

Бризоль из кур по-одесски. Зачищенное куриное филе обмакивают в сырое яйцо и быстро кладут на сковороду с разогретым жиром и сейчас же, не давая стечь яйцу, перевертывают и дожаривают на слабом огне до готовности. Отпускают бризоль политым маслом с овощным гарниром.

Норма на порцию: филе куриного 1 шт., яиц 0,5 шт., жира 20 г, гарнира овощного 150 г.

Шницель из курицы. Изжаренное запанированное филе отпускают с жареным картофелем. Сверху кладут ломтик лимона и посыпают зеленью петрушки.

Норма на порцию: филе куриного 1 шт., яиц 10 г, сухарей 10 г, масла 20 г, лимона $^1/_8$ шт., картофеля жареного 150 г.

Котлеты де-воляй с гарниром. Запанированную изжаренную котлету де-воляй при отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Гарнир укладывают сбоку.

Норма на порцию: куриного филе 1 шт., масла 30 г, панировки 20 г, яиц 15 г, гарнира овощного 150 г.

Котлеты из курицы или дичи с эстрагонным соусом. Зачищенную котлету (филе) жарят в натуральном виде на слабом огне, чтобы не получилось очень толстой корочки. Из белого хлеба и вареной ветчины вырезают по одному крутону по форме и размеру котлеты. Крутон из хлеба поджаривают на масле, а из ветчины прогревают в бульоне. Готовые котлеты кладут на крутоны из ветчины и хлеба и поливают соусом эстрагон. Припущенный рис кладут сбоку или подают отдельно.

Норма на порцию: филе 1 шт., масла сливочного 30 г, хлеба

белого 30 г, ветчины вареной 25 г, риса припущенного 100 г, соуса эстрагон 75 г.

Котлеты маршальские из кур, рябчика или куропатки. Филе фаршируют густым молочным соусом с рублеными шампиньонами или трюфелями, панируют вторым способом и жарят во фритюре 3—4 мин., затем вынимают и прогревают в духовом шкафу. При отпуске котлеты поливают сливочным маслом, на косточку надевают папильотку. Сбоку кладут тарталетку из сдобного теста с зеленым горошком или бобами. Отдельно подают соус мадера с трюфелями.

Норма на порцию: филе куриного, рябчика или куропатки 1 шт., соуса молочного 50 г, шампиньонов 25 г или трюфелей 10 г, панировки 30 г, яиц 25 г, масла сливочного 10 г, жира для жарки 30 г, зеленого горошка в масле 100 г, тарталеток 1 шт., соуса мадера с трюфелями 70 г.

Котлеты из филе кур по-киевски. Куриное филе фаршируют сливочным маслом, панируют (вторым способом), повторяя эту операцию дважды, и жарят во фритюре 3—4 мин., затем ставят на 2—3 мин. в духовой шкаф. Готовые котлеты отпускают немедленно, так как при хранении масло вытекает и котлеты теряют свою форму и вкус. На гарнир дают зеленый горошек или бобы в масле или жареный соломкой картофель. Последний (75 г) подается отдельно.

Норма на порцию: филе куриного 1 шт., масла сливочного для фарша 40 г, яиц 25 г, панировки 30 г, жира для жарки 30 г, гарнира 150 г.

Котлеты из кур или дичи с фаршем из печенки и кнелей. Приготовленное филе с указанным фаршем обжаривают на сковороде в масле с обеих сторон и ставят на 5—7 мин. в духовой шкаф. При отпуске поливают распущенным сливочным маслом, сбоку кладут тарталетку с зеленым горошком. На косточку надевают папильотку. Отдельно подают соус мадера с рублеными трюфелями.

Норма на порцию: филе рябчика или кур 1 шт., фарша из печенки и кнелей 60 г, трюфелей 15 г, яиц 15 г, панировки 10 г, масла сливочного 25 г, тарталеток из сдобного теста 1 шт., горошка зеленого в масле 100 г, соуса мадера с трюфелями 50 г.

П р и г о т о в л е н и е ф а р ш а и з п е ч е н к и и к н е л е й. В готовый фарш из печенки огратен[1] кладут кнели из дичи, прибавляют немного мускатного ореха и хорошо вымешивают.

Норма продуктов на 1 кг фарша из печенки: фарша из печенки огратен 700 г, кнели из дичи 300 г.

Котлеты и биточки рубленые из кур и дичи. Котлеты и биточки разделывают по 2—3 шт. на порцию, обжаривают на плите и доводят до готовности в духовом шкафу 5—7 мин. Отпускают натуральными, политыми маслом. Гарнир овощной одного сорта или в виде набора. В первом случае дают зеленые бобы, лопаточки горошка, зеленый горошек, цветную или брюссельскую капусту;

[1] Приготовление фарша из печенки огратен см. стр. 156.

во втором — различные овощи; при укладывании на блюдо их комбинируют по цвету.

Норма на порцию: котлетной массы 150 г, яиц 10 г, панировки 15 г, масла 30 г, гарнира 150 г.

Тушеные блюда из птицы

Куры, цыплята провансаль. Жареных кур разрубают на четыре-пять частей, а цыплят пополам, заливают соусом провансаль и тушат на легком огне 15—20 мин. При отпуске поливают соусом и посыпают рубленым чесноком, смешанным с зеленью петрушки. На гарнир дают жареный картофель.

Норма на порцию: кур или цыплят 250 г, жира 10 г, картофеля жареного 150 г, чеснока 5 г, соуса провансаль 100 г.

Цыплята в соусе с овощами. Нарезанные дольками или вынутые орешком морковь и репу и целые мелкие головки лука пассеруют, а картофель, нарезанный той же формой, обжаривают во фритюре. Изжаренного цыпленка, пассерованные овощи и жареный картофель помещают в горшок, заливают соусом мадера, добавляют перец горошком, лавровый лист и тушат на легком огне 20—25 мин. В конце тушения добавляют вареные зеленые бобы, нарезанные ромбами, и горошек. Отпускают цыплят в горшке.

Норма на порцию: цыплят 1 шт., масла 30 г, горошка зеленого 20 г, бобов зеленых 20 г, моркови 20 г, репы 20 г, лучка 20 г, картофеля 50 г, соуса мадера 100 г.

Цыплята в соусе эстрагон. Жареного цыпленка, мелкие головки шампиньонов, жареный лучок, освобожденные от косточек оливки, сваренную копченую грудинку и обжаренный во фритюре, нарезанный дольками картофель помещают в горшок, заливают все это соусом эстрагон и тушат на легком огне 15—20 мин. Перед отпуском сверху на цыпленка кладут половину жареного помидора, посыпанного рубленым чесноком, смешанным с зеленью петрушки.

Норма на порцию: цыплят 1 шт., масла 30 г, помидоров 50 г, лучка шалот 20 г, шампиньонов 20 г, картофеля 50 г, оливок 20 г, грудинки копченой 30 г, соуса эстрагон 100 г, чеснока 5 г.

Чахохбили из кур. Кур, нарубленных кусками по 50—60 г, обжаривают на масле, затем прибавляют к ним шинкованный пассерованный лук, томат-пюре, перец горошком, лавровый лист и все вместе пассеруют 7—10 мин. После этого вливают немного бульона и тушат до готовности. При отпуске посыпают рубленой зеленью петрушки. На гарнир можно давать вареный картофель или припущенный рис.

Норма на порцию: кур 200 г, масла 25 г, лука 40 г, томата-пюре 50 г.

Утка с апельсинами. Нарубленную порциями жареную утку заливают готовым соусом и тушат 10—12 мин. При отпуске поливают соусом, сверху кладут ломтики апельсина или мандарина, сбоку — жареный картофель шариками или дольками.

Норма на порцию: утки жареной 150 г, жира 10 г, соуса красного с апельсиновым соком 125 г, картофеля жареного 150 г, апельсинов или мандаринов 50 г.

Куропатка тушеная с капустой. Обжаренную куропатку разрубают на четыре части, вынимают ребра и после этого вновь слегка обжаривают, заливают красным соусом, разведенным бульоном, и тушат 20—25 мин.

В нашинкованную квашеную капусту добавляют томат-пюре, лук, нарезанную соломкой грудинку, немного бульона и припускают до готовности, после чего вливают половину соуса, в котором тушились куропатки, кладут соль, сахар и хорошо вымешивают.

При отпуске кладут на блюдо капусту, сверху куски куропатки и заливают все это соусом.

Норма на порцию: куропатки ½ шт., жира 20 г, грудинки свиной копченой 20 г, капусты квашеной 150 г, лука 20 г, сахару 5 г, соуса красного 100 г.

Перепела тушеные с рисом (ризотто). Перепелов обжаривают в сотейнике 10—15 мин., затем разрубают пополам, кладут обратно в сотейник, прибавляют нашинкованные шампиньоны, заливают соусом мадера и тушат 5—7 мин. на слабом огне. Рис припускают в бульоне с маслом, добавляют в него тертый сыр, промешивают и кладут в подмазанную маслом саваренную формочку в виде кольца для отформовки. Из формочки рис выкладывают на блюдо, в середину кладут перепелов и поливают сверху соусом.

Норма на порцию: перепелов 2 шт., масла 30 г, шампиньонов 20 г, риса 50 г, сыра 15 г, соуса мадера 70 г.

Примечание. Для ризотто можно припускать рис с томатом-пюре.

Куриные печенки тушеные с рисом. Хорошо промытые печенки ошпаривают кипятком (бланшируют) и затем обжаривают на масле, после чего прибавляют пассерованный рубленый репчатый лук, заливают соусом мадера и тушат на легком огне до готовности. Рис припускают в бульоне с маслом. Готовый рис, перемешанный с тертым сыром, накладывают в смазанные маслом саваренные формочки в виде кольца. При отпуске рис выкладывают из формочек и наполняют середину куриной печенкой в соусе.

Норма на порцию: печенок куриных 100 г, масла 30 г, лука репчатого 20 г, соуса мадера 70 г, риса 50 г, сыра 15 г.

Куриные печенки в сметане. Куриные печенки ошпаривают, затем обваливают в муке, жарят на сковороде 5—7 мин. После этого их заливают сметанным соусом и тушат на слабом огне 10—15 мин. Жареный картофель дают отдельно.

Норма на порцию: печенок куриных 150 г, жира 20 г, муки 10 г, соуса сметанного 100 г, картофеля жареного 150 г.

Рагу из потрохов. Обработанные потроха гусей, уток, индеек и кур обжаривают — мелкие целиком, крупные разрубленными на две-три части. Затем заливают бульоном так, чтобы он покрыл птицу, добавляют томата-пюре и тушат 35—40 мин. После этого

приготовляют соус. В рагу вводят обжаренные овощи, пряности и тушат до готовности.

Норма на порцию: потрохов 150 г, жира 15 г, моркови 25 г, лука 25 г, петрушки и сельдерея 25 г, репы 25 г, картофеля 100 г, томата-пюре 20 г, муки 5 г.

Запеченные блюда из птицы

Суфле из кур или дичи. Мясо вареной или жареной птицы или дичи снимают с костей, удаляют с него кожу и пропускают через мясорубку с мелкой решеткой два-три раза. В провернутое мясо добавляют сливочное масло, смешивают и толкут в ступке. Затем протирают через сито. Полученную массу соединяют с горячим молочным соусом и заправляют солью. После этого вводят, осторожно помешивая, взбитые в густую пену яичные белки и выкладывают массу на смазанную маслом сковороду. Поверхность сглаживают, посыпают тертым сыром и сбрызгивают маслом. Суфле выпекают в духовом шкафу в течение 10—15 мин. перед самой подачей, так как в готовом виде оно храниться не может, теряет пышность.

Норма на порцию: птицы или дичи (без костей) вареной или жареной 100 г, масла 20 г, сыра 15 г, яичных белков 2 шт., соуса молочного 70 г.

Кокили из кур или дичи. Зачищенное филе кур или дичи припускают в сотейнике с небольшим количеством бульона и маслом и затем нарезают небольшими ломтиками. В смазанную маслом кокильницу (раковину) наливают немного молочного соуса, кладут горкой ломтики филе и вареные ломтиками шампиньоны, подливают для сочности белый соус. Затем заливают молочным соусом (средней густоты), посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и колеруют в духовом шкафу. При подаче кокили украшают ломтиками шампиньонов.

Норма на порцию: филе кур или дичи 1 шт., шампиньонов 20 г, соуса белого 25 г, соуса молочного средней густоты 100 г, сыра 10 г, масла 10 г.

Тарталетки с фаршем из кур или дичи. Сдобное тесто тонко раскатывают и накрывают им предварительно смазанные маслом тарталетные формочки. Затем кусочком теста вдавливают слой раскатанного теста в формочки и обрезают края. После этого тарталетки наполняют из конверта готовым фаршем, посыпают сверху тертым сыром, сбрызгивают маслом и выпекают в духовом шкафу 15—20 мин. Готовые тарталетки вынимают из формочек и отпускают на тарелке или блюде на штампованной бумажке. Отдельно можно подавать красный соус с трюфелями или шампиньонами.

Норма на порцию: теста сдобного 100 г, масла 15 г, фарша из кур или дичи 150 г, сыра 15 г.

П р и г о т о в л е н и е ф а р ш а и з к у р и л и д и ч и. Сырое мясо птицы или дичи без костей и кожи припускают на масле до

готовности и охлаждают[1]. Затем вместе с соком, полученным при припускании, мясо пропускают два-три раза через мясорубку с мелкой решеткой, после чего толкут в ступке вместе со сливочным маслом и протирают через сито. Протертую массу перекладывают в кастрюлю, добавляют сырые яичные желтки, соль, мускатный орех в порошке и хорошо выбивают лопаточкой. Затем вводят взбитые в густую пену яичные белки и осторожно перемешивают.

Примечание. В фарш можно прибавлять мадеру или херес в количестве 50 г на 1 кг фарша.

Норма продуктов на 1 кг фарша: мяса кур или дичи (мякоть) 1 кг, масла 200 г, яиц 3 шт. мускатного ореха 2 г.

---

[1] Вместо припущенного мяса можно брать также вареное или жареное мясо птицы и дичи.

ГЛАВА IX

БЛЮДА ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ

Медвежье мясо жареное. Промаринованные окорока — мелкие в целом виде, а крупные разделенными по слоям на две-три части — обсушивают и укладывают в один ряд в широкую посуду (коробины, сотейники). Туда же кладут слегка поджаренный шпиг, копченую свиную грудинку и поджаренные коренья — лук, морковь, петрушку, сельдерей. Затем заливают бульоном пополам с маринадом, в котором мариновалось мясо, и припускают под крышкой на слабом огне 5—6 час. до готовности. Готовому мясу дают остыть в том же наваре, после чего вынимают, нарезают тонкими ломтями поперек волокна и панируют двойной панировкой.

Если мясо жарят не обычным способом на сковородах, а на рошпаре, то запанированные куски окунают в распущенное масло и вновь обваливают в сухарях. При отпуске жареное мясо слегка поливают маслом. Гарнир — маринованные овощи, фрукты, пикули — дают отдельно. Соус — пикантный или перечный с уксусом — также подается отдельно.

Норма на порцию: мяса медвежьего 200 г, шпига 25 г, жира 15 г, ароматических овощей 40 г, грудинки свиной копченой 20 г, яиц 15 г, муки 8 г, сухарей 20 г, соуса 70 г, гарнира 150 г.

Дикая коза, оленина и лось жареные. Промаринованные и нашпигованные куски мяса — спинку, окорок или лопатку — жарят на вертеле или в духовом шкафу[1]. Ужарка — 35%. Готовое мясо нарезают порционными кусками и при отпуске поливают соком. Соус и гарнир — соленье из ягод, салат из красной капусты — дают отдельно.

Норма на порцию: мяса козы, оленя или лося 200 г, шпига 50 г, жира 15 г, соуса 80 г, гарнира 150 г.

Дикая коза в сметане. Изжаренное мясо дикой козы нарезают по одному-два куска на порцию, заливают сметанным соусом и дают прокипеть 3—5 мин. Мясо отпускают политым соусом с жареным картофелем.

Норма на порцию: мяса дикой козы 200 г, шпига 50 г, жира 15 г, соуса сметанного 100 г, картофеля жареного 150 г.

Дикая коза, оленина и лось тушеные. Промаринованное и нашпигованное мясо — спинку или окорочек — обжаривают в духовом шкафу до получения ровной румяной корочки. Обжаренное

[1] В духовом шкафу жарят так же, как и мясо, крупными кусками (см. выше стр. 127).

мясо укладывают в один ряд в глубокий сотейник, добавляют бульон, мелко нарезанные коренья (лук, морковь), вино и тушат под крышкой до готовности. Готовое мясо нарезают по два куска на порцию. При отпуске поливают полученным при тушении и затем процеженным соусом. Отдельно дают маринованные ягоды или овощи.

Норма на порцию: мяса дикой козы, оленя или лося 250 г, шпига 50 г, жира 10 г, овощей ароматических 40 г, вина виноградного 20 г, гарнира 150 г.

Блюда из кабана. В жареном виде из кабана приготовляются те же блюда, что и из свинины, и по тем же раскладкам.

Мясо старых кабанов приготовляют тушеным так же, как и дикой козы, оленины и лося.

Рагу из зайца. Зачищенные от пленки части тушки (спинку и задние ножки) нарубают по одному-два куска на порцию, шпигуют, посыпают солью и перцем и обжаривают в глубоком сотейнике до получения корочки. Обжаренные куски заливают наполовину бульоном, прибавляют красное вино, нарезанный лук, пряности (перец и лавровый лист) и припускают под крышкой до готовности. Затем мясо вынимают из сотейника, а на отваре (брез) приготовляют соус. Для этого в брез прибавляют протертую через сито, предварительно припущенную заячью печенку вместе с кровью, дают раз прокипеть и льезонят сливочным маслом, смешанным с мукой. Готовый соус процеживают.

При отпуске на куски зайца кладут гарнир — вареные морковь, репу и картофель, обжаренный целиком мелкий репчатый лук и все это заливают соусом.

Норма на порцию: зайца 200 г, шпига 30 г, печенки заячьей 30 г, масла сливочного 20 г, муки 3 г, моркови 50 г, вина красного 30 г, жира 10 г, лука репчатого 50 г, репы 50 г, петрушки 10 г, картофеля 100 г.

Рагу из дикой козы и оленины. Приготовляют так же и по той же раскладке, что и из зайца.

Заяц в сметане. Жареного зайца, разрубленного на несколько частей или на порции, заливают сметанным соусом и тушат на слабом огне 25—30 мин. Для улучшения вкуса можно при тушении добавлять в соус антоновские яблоки, нарезанные мелкими кубиками. Отпускают зайца в сметанном соусе с жареным картофелем.

Норма на порцию: зайца 200 г, жира 10 г, соуса сметанного 100 г, картофеля жареного 150 г.

ГЛАВА X

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА РЫБЫ, РАКОВ И УСТРИЦ

Общие сведения

В тепловую обработку рыба поступает: 1) порционными кусками, 2) звеньями, 3) в целом виде.

При тепловой обработке происходят те же самые процессы (свертывание белков, выделение влаги и размягчение соединительной ткани), что и при тепловой обработке мяса. Соединительная ткань рыбы имеет более нежное строение по сравнению с мясом, и под действием тепловой обработки она размягчается значительно быстрее. Поэтому варка рыбы требует меньше времени, чем варка мяса. Для варки и припускания рыбы пользуются наплитной посудой — рыбными котлами с решетками, коробинами, противнями и сотейниками, а для жарки — чугунными сковородами, железными противнями, фритюрницами, рыбообжарочными аппаратами, электрогрилями, рошпарами и вертелами.

Варка рыбы

В варку идут почти все сорта рыбы, за исключением леща, карася, сазана, карпа и воблы. Эту рыбу по ее вкусовым свойствам лучше всего приготовлять в жареном виде. При варке как в целом виде, так и звеньями рыбу заливают холодной водой, а порционные куски — горячей. Кроме того, при варке целой рыбы и порционных кусков добавляют соль, перец горошком, лавровый лист и белые коренья (петрушку, сельдерей) и лук. Продолжительность варки зависит от породы рыбы и от величины взятых для варки кусков. Порционные куски варят в среднем 20 мин., а звенья осетровых и целую крупную рыбу — от 40 мин. до 1½ часов. Готовность определяют проколом наиболее толстого места рыбы поварской иглой или деревянной шпилькой. Если игла входит с усилием и на месте прокола появляется красноватый, сейчас же свертывающийся сок, то рыба сырая. У сварившейся рыбы игла входит совершенно свободно, а выделяющийся при проколе сок прозрачен.

Варка звеньями осетровой рыбы. Подготовленные звенья укладывают на решетку рыбного котла кожей вниз, а чтобы рыба не сваливалась, ее привязывают к решетке в двух-трех местах. Решетку с рыбой кладут в котел, заливают холодной водой так, чтобы поверхность рыбы была покрыта на 4—5 см, и нагревают.

Как только вода закипит, котел с рыбой отставляют на слабый огонь и доваривают без кипения при температуре 85—90° С. По готовности рыбу вынимают из котла и, сняв с нее хрящи, охлаждают. Сваренная и охлажденная рыба идет на холодные блюда.

Варка рыбы в целом виде. В целом виде варят как натуральную, так и фаршированную рыбу. В натуральном виде в варку идет лососина, форель и судак, а в фаршированном — судак и щука. Подготовленную рыбу кладут на решетку рыбного котла брюшком вниз. Затем решетку с рыбой помещают в рыбный котел, заливают холодной водой, добавляют соль, перец горошком, лавровый лист, резаные коренья, лук и ставят варить. Как только вода закипит, котел с рыбой отставляют на слабый огонь и доваривают без кипения до готовности. Сваренную рыбу можно подавать в горячем и холодном виде.

Варка рыбы порционными кусками. Нарезанную на порции рыбу кладут в посуду в один ряд кожей вверх. Затем заливают горячей водой, солят, добавляют перец горошком, лавровый лист, резаные коренья, лук и ставят варить. После закипания рыбу отставляют на слабый огонь и доваривают без кипения 10—15 мин. При варке форелей для сохранения внешней окраски рыбы в воду добавляют столовый уксус 10 $см^3$ на 1 л воды. Готовую рыбу до момента отпуска хранят в отваре в горячем состоянии.

Блюда из отварной рыбы

Всю отварную рыбу подают, как правило, с отварным картофелем, а иногда еще добавляют целого вареного рака. Для улучшения внешнего вида блюда кладут ветки зелени петрушки, а картофель обтачивают в форме боченка или груши. Соус подают отдельно в соуснике или же подливают сбоку рыбы. Соусы к отварной рыбе подают разные (польский, голландский, раковый, каперсы), а к форели вместо соуса дают также растопленное сливочное масло.

Норма на порцию: рыбы 100 г, лука 5 г, петрушки 5 г, перца горошком 0,1 г, лаврового листа 0,1 г, картофеля 200 г, соуса 50 г.

Припускание рыбы

Рыбу припускают порционными кусками, звеньями и в целом виде. Звенья и целую рыбу, за исключением наваги, припускают с кожей, а порционные куски рыбы, разделанной на филе, без кожи; звенья и порционные куски осетровых предварительно ошпаренными, а стерляди в целом виде тщательно промытыми и без вязиги. Подготовленную рыбу кладут в один ряд — звенья кожей вниз, стерляди на брюшко, а порционные куски осетровых с наклоном один на другой, подливают воду или бульон из расчета 0,3 л на 1 кг рыбы, добавляют соль, а иногда белые коренья и лук, и припускают. Для улучшения вкуса рыбы в процессе при-

пускания может быть добавлено виноградное белое кислое вино, а к стерляди иногда шампанское. Осетровую рыбу, кроме вина, припускают с добавлением огуречного рассола. Рыбу припускают на плите или в духовом шкафу. Припускание на плите производят в плотно закрытой посуде, для чего пользуются рыбными котлами, коробинами и сотейниками. В духовом шкафу припускают исключительно на противнях и только порционными кусками: в этом случае рыбу сверху покрывают промасленной бумагой. Припускание порционных кусков длится 10—15 мин., а целой рыбы и звеньев — от 25 до 40 мин.

Блюда из припущенной рыбы

Припущенную рыбу подают в горячем виде под соусами: паровым, белое вино, белым с раковым маслом, рассолом и томатным. Наиболее распространенным гарниром к этой группе блюд являются: а) шампиньоны и раковые шейки, б) отварные корнеплоды — морковь, петрушка, огурцы, хрящи осетровой рыбы, грибы, каперсы и оливки (русский пикан) и в) белые грибы, хрящи и огурцы (рассол).

Подготовленные гарниры до момента подачи рыбы отдельно от соуса хранят на мармите в горячем посоленном бульоне. При подаче гарнир кладут на рыбу и все заливают соусом. К рыбе, отпускаемой под паровым соусом, добавляют еще ломтик лимона без кожицы. Если рыбу подают на блюде после укладки и поливки ее соусом, блюда нагревают до закипания последнего.

Кроме описанного гарнира, дополнительно можно подавать отварной картофель в количестве 100 г. Картофель кладут сбоку рыбы и соусом не поливают, а посыпают зеленью петрушки или укропом.

Примерная норма продуктов на порцию: рыбы 100 г, гарнира: а) шампиньонов 30 г, раковых шеек 1 шт., б) русский пикан 50 г, в) рассола 50 г, соуса 100—125 г.

Рыба под паровым соусом. Под паровым соусом приготовляют, главным образом, осетровую рыбу: осетрину, севрюгу, белугу, стерлядь и реже судака, щуку и треску. Гарнир — шампиньоны и раковые шейки.

Рыба под соусом белое вино. Под соусом белое вино приготовляют филе судака и налима и блюда из кнельной массы. Гарнир — шампиньоны и раковые шейки.

Рыба под белым соусом с раковым маслом. Под этим соусом приготовляют филе судака, налима, лососину и форель. Гарнир — шампиньоны и раковые шейки.

Рыба в рассоле. В рассоле приготовляют исключительно осетровую рыбу: осетрину, белугу и севрюгу. Гарнир — белые грибы, хрящи и огурцы. Отдельно можно подавать натертый хрен и соленые огурцы.

Рыба под томатным соусом. Под томатным соусом приготовляют: судака, щуку, треску, осетрину, севрюгу, белугу и стерлядь. Гарнир — шампиньоны и раковые шейки.

Рыба под томатным соусом по-русски. По-русски приготовляют те же рыбы, что и под томатным соусом. Гарнир — русский пикан.

Стерлядь. Стерлядь приготовляют под паровым или томатным соусом и часто подают в целом виде. Мелких стерлядей весом до 400 г свертывают кольчиком, а крупных подают врастяжку. Крупную стерлядь перед припусканием для сохранения формы перевязывают шпагатом поперечными петлями. Подготовленную рыбу кладут на решетку в рыбный котел брюшком вниз (кольчики могут припускаться в сотейниках), добавляют воду или бульон, виноградное вино, соль и под крышкой припускают на плите. Когда стерлядь готова, ее вынимают из котла вместе с решеткой, перекладывают на блюдо, снимают шпагат и спинные жучки; рыбу гарнируют и поливают соусом.

Бульон, в котором припускалась стерлядь, уваривают в два-три раза, затем добавляют в него готовый паровой или томатный соус, дают раз вскипеть, процеживают и поливают им рыбу. При отпуске блюдо и рыбу декорируют. Для этого в спинку рыбы втыкают шпажки из клешней раков с ломтиком лимона и веточкой зелени петрушки, а между ними кладут раковую шейку. На голову рыбы кладут ломтики лимона, а борта блюда украшают красиво вырезанными овощами. Стерлядь подают под паровым и томатным соусами. Гарнир — шампиньоны, раковые шейки и русский пикан.

Волован с рыбой. Волован приготовляют с судаком, стерлядью, налимом и налимьей печенкой. Раковые шейки, резаные шампиньоны, куски припущенной рыбы или налимьей печенки заправляют соусом и наполняют ими волован. Наполняют волованы непосредственно перед подачей.

Норма на порцию: волована 1 шт., рыбы 100 г, шампиньонов 30 г, раковых шеек 1 шт., соуса белое вино 100 г.

Блюда из кнельной массы

Кнельную массу приготовляют в формочках или фаршируют ею филе рыбы, или же разделывают с ложки.

Для приготовления в формочках их смазывают маслом и затем наполняют кнельной массой, иногда для разнообразия кладут в прослойку слой кнельной массы и слой филе какой-либо рыбы или шампиньон. Кроме того, для украшения перед наполнением стенки и дно формы выкладывают вареными овощами, яйцами, трюфелями, раковыми шейками, располагая по сочетанию цветов, и затем осторожно наполняют форму. Наполненные формы ставят в сотейник с водой, накрывают крышкой и варят на плите.

Для фарширования берут филе судака, налима или щуки. Рыбу нарезают лентами, ленты промазывают кнельной массой, свертывают кольцом, укладывают на смазанный сотейник, подливают бульон и припускают под крышкой.

При разделывании с ложки берут две столовые ложки, в одну набирают кнельную массу, а другой снимают с первой кусочки и укладывают их рядами на смазанный маслом мелкий сотейник или

глубокую крышку и, подлив немного бульона, припускают под крышкой.

Готовую кнельную массу отпускают с соусами белое вино или белый с раковым маслом. Гарниром к ней служат шампиньоны и раковые шейки. Приготовленную кнельную массу в формах вынимают из формы непосредственно перед подачей.

Запекание

Рыбу запекают сырой или предварительно припущенной или поджаренной. Сырую рыбу запекают исключительно с картофелем, а припущенную и поджаренную — обязательно под соусом, за исключением солянки. Припущенную рыбу запекают под молочным или красным с грибами соусом, а поджаренную рыбу — только под сметанным соусом. Для запекания пользуются порционными сковородками или блюдами и подают рыбу в той же посуде, в которой она приготовлена.

Блюда из рыбы в запеченном виде

Рыба, запеченная с картофелем. С картофелем запекают судака, треску, щуку, сома, осетрину, белугу и севрюгу. Вся рыба должна быть без костей, а осетровая, кроме того, предварительно ошпаренной. Подготовленные куски рыбы кладут на смазанную маслом сковородку или блюдо, обкладывая ломтиками вареного картофеля. Затем солят, перчат, посыпают мукой, поливают бульоном, посыпают молотыми сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в духовом шкафу 20—25 мин. Перед подачей сковородку или блюдо с рыбой ставят на плиту и дают закипеть. Сверху рыбу посыпают рубленой зеленью петрушки или укропом.

Норма на порцию: рыбы 100 г, картофеля 150 г, муки 5 г, сухарей 7 г, масла 15 г, бульона 75 г.

Судак, запеченный под красным соусом с грибами. На сковородку или блюдо подливают немного соуса, на него кладут припущенный кусок филе судака и заливают соусом. Сверху посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

Норма на порцию: судака 100 г, соуса красного с грибами 150 г, сыра 5 г, масла 5 г.

Судак под молочным соусом с макаронами. На смазанное маслом блюдо или сковородку кладут отварные, заправленные маслом макароны. На макароны кладут припущенный судак и для сочности поливают паровым соусом. После этого все заливают молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. Сыром посыпать следует немедленно после поливки молочным соусом, не давая ему остыть: к остывшему соусу сыр не пристает. При подаче судака поливают растопленным маслом.

Норма на порцию: судака 100 г, соуса молочного средней густоты 125 г, соуса парового 50 г, макарон отварных 100 г, сыра 5 г.

Кокиль из рыбы. Для приготовления кокилей берут филе любой рыбы. Рыбу режут небольшими кусочками и припускают. Припущенную рыбу, шампиньоны и раковые шейки укладывают в специальные раковинки, заливают паровым и молочным соусом и запекают.

Норма на порцию: рыбы 100 г, шампиньонов 30 г, раковых шеек 1 шт., соуса парового 25 г, соуса молочного 100 г, сыра 5 г, масла 5 г.

Рыба, запеченная под сметанным соусом. Под сметанным соусом запекают карасей, линей, золотистого карпа, судака и лещей. Рыбу запекают вместе с гарниром и, как правило, предварительно поджаренную. В качестве гарнира к этим блюдам идет вареный картофель или гречневая каша. Картофель режут ломтиками и обкладывают им рыбу. Гречневую кашу заправляют маслом, а иногда добавляют вареные рубленые яйца.

Поджаренную рыбу кладут на сковородку или блюдо, кругом обкладывают ломтиками вареного картофеля или же вниз кладут гречневую кашу, а на нее рыбу и заливают сметанным соусом. Сверху посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в горячей духовке. При подаче рыбу посыпают рубленой зеленью петрушки.

Норма на порцию: рыбы 150 г, масла 15 г, картофеля 100 г или гречневой каши 100 г, муки 5 г, сыра 5 г, сметанного соуса 125 г.

Рыба под сметанным соусом с грибами и яйцами. Под сметанным соусом с грибами и яйцами приготовляют осетровую рыбу и филе судака.

На сковородку или блюдо подливают немного сметанного соуса и кладут поджаренную рыбу, кругом обкладывают ломтиками поджаренного картофеля. Сверху на рыбу кладут пассерованный лук, резаные хрящи, поджаренные грибы и ломтик вареного яйца. Все заливают сметанным соусом, сверху посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в горячем духовом шкафу.

Норма на порцию: рыбы 100 г, масла 20 г, картофеля вареного 100 г, грибов свежих 25 г, хрящей вареных 25 г, яиц вареных ½ шт., сыра 5 г, муки 5 г, лука пассерованного 10 г, сметанного соуса 125 г.

Рулет из рыбы. Рулет приготовляют из судака, трески, сома и щуки с фаршем из риса, макарон, картофельного пюре или смеси разных овощей.

Рулет из рыбы разделывают и запекают так же, как и рулет из мясной котлетной массы.

Норма на порцию: котлетной массы 150 г, фарша 100 г, яиц ½ шт., сухарей 5 г, жира 5 г, томатного соуса 80 г.

Солянка на сковородке с капустой. Солянку приготовляют с осетриной, белугой, севрюгой, судаком и треской. Рыбу режут кусками 40—50 г и припускают. Осетровую рыбу, кроме того, предварительно ошпаривают.

Норма на порцию: рыбы 100 г, капусты тушеной 200 г, огурцов соленых 40 г, лука пассерованного 10 г, хрящей вареных 40 г,

сыра 3 г, каперсов 10 г, оливок 10 г, маслин 10 г, сухарей 3 г, масла 5 г, лимона $^1/_{10}$ шт., томатного соуса 40 г.

Приготовление гарнира. Пассерованный лук, очищенные и нарезанные огурцы, ломтики вареных хрящей, каперсы и оливки кладут в томатный соус и прогревают.

На сковородку кладут слой горячей тушеной капусты, на капусту куски припущенной рыбы и заливают гарниром. После этого накладывают второй слой капусты, закрывая им рыбу и гарнир. Поверхность сглаживают ножом, посыпают тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в духовом шкафу.

При подаче солянку украшают ломтиком лимона, посыпанным рубленой зеленью петрушки или укропом, маслинами, оливками, маринованными вишнями и брусникой.

Жарка рыбы

Рыбу жарят: 1) основным способом, 2) во фритюре и 3) на рошпаре и вертеле.

Жарка основным способом. Основным способом жарят порционные куски, целую рыбу, звенья осетровых и изделия из котлетной массы. В целом виде жарят исключительно мелкую рыбу: карасей, лещей, карпов, корюшку, навагу и воблу. При жарке порционных кусков и целой рыбы предварительно рыбу солят и панируют в муке.

Запанированные куски, целую рыбу и изделия из котлетной массы кладут на разогретую сковородку или противень с жиром и обжаривают с обеих сторон на плите. Затем рыбу ставят в духовой шкаф на 7—10 мин. для окончательной дожарки.

Подготовленные звенья кладут на смазанный жиром противень кожей вниз, смазывают сметаной, солят, поливают жиром и ставят в духовой шкаф. Во время жарки рыбу периодически поливают жиром. Рыба жарится в среднем 30—40 мин.

Жарка рыбы во фритюре. Во фритюре рыбу жарят порционными кусками, за исключением наваги, корюшки и мелких судаков, которых жарят в целом виде и, как правило, запанированными в сухарях двойной панировкой (в муке, льезоне и сухарях). Лучшим жиром для жарки является компаунд, топленое говяжье сало, саломас и маргогусалин. Отношение жира к жарящемуся продукту должно быть как один к четырем (т. е. на 1 кг рыбы 4 кг жира). Такое соотношение обеспечивает правильный режим жарки и высокое качество готовой продукции. После двух-трех жарок жир обязательно процеживают. Жарку следует производить в специальных коробках или электрожаровнях со вставными сетками: жарка в сетках ускоряет загрузку и выгрузку продукта, а также предохраняет куски рыбы от разламывания. Для жарки жир нагревают до температуры 170° С. В разогретый жир опускают запанированную рыбу и жарят до образования румяной корочки, на что требуется 3—5 мин. После этого рыбу вынимают из жира, перекладывают на сухой противень и ставят в духовой шкаф на 5—7 мин.

Изжаренную во фритюре рыбу называют «фри» (например, судак фри, навага фри, осетрина фри).

Жарка рыбы в кляре. В кляре жарят судака, треску и осетрину.

Нарезанную брусочками, предварительно замаринованную рыбу при помощи вилки или поварской иглы обмакивают в тесто (каждый брусочек в отдельности) и быстро опускают в горячий фритюр и жарят 3—5 мин. Готовую рыбу вынимают на сито и обсушивают. Подают рыбу натуральной, без гарнира, томатный соус дают отдельно в соуснике.

Жарка рыбы на рошпаре и вертеле. На рошпаре жарят рыбу порционными кусками и в целом виде. Судака, стерлядь и осетровую рыбу жарят запанированными в сухарях, для этого подготовленную рыбу солят, окунают в растопленное сливочное масло и обваливают в белой панировке. Лососину, сигов, свежих сельдей жарят без панировки, предварительно замаринованных в растительном масле, с добавлением лимонного сока, соли, перца и зелени петрушки. Над горящими углями ставят решетку; когда решетка нагреется, ее протирают свиным шпигом и затем кладут рыбу и жарят. Обжарив одну сторону, рыбу переворачивают на другую и жарят до готовности. Крупные куски и целую рыбу для окончательной дожарки ставят в духовой шкаф на 3—5 мин.

На вертеле жарят исключительно осетровую рыбу и, как правило, в натуральном виде. Куски рыбы надевают на шпажку и жарят, все время повертывая над огнем. Целые звенья для жарки зажимают в специальные шпильки. Шпильки с рыбой вращают над огнем посредством специального механизма. В процессе жарки рыбу периодически поливают жиром.

Таблица 26

Потери при тепловой обработке рыбы (в %)

Наименование рыбы	При варке	При припускании	При жарке	
			панированные в муке	панированные в сухарях
Судак свежий с кожей и костями	20	—	18	16
Судак филе без кожи и костей	—	18	18	16
Лещ свежий	25	—	20	—
Щука свежая	20	—	18	16
Сом свежий	25	—	23	18
Вобла свежая	27	—	22	—
Карась свежий	—	—	20	—
Корюшка	—	18	20	14
Навага свежая	—	—	21	14
Налим свежий	25	23	20	13
Лососина свежая	20	16	20	18
Судак соленый	17	—	18	16
Вобла соленая	23	—	—	—

Наименование рыбы	При парке	При припускании	При жарке панированные в муке	При жарке панированные в сухарях
Лещ соленый	24	—	23	—
Сазан „	—	—	25	—
Осетр свежий звеном	15	—	—	—
Белуга свежая „	15	—	—	—
Осетрина порционными кусками	—	17	14	12
Белуга порционными кусками	—	25	20	15
Севрюга звеном	15	17	—	—
„ порционными кусками	—	17	14	12
Стерлядь свежая	—	20	—	—

Блюда из жареной рыбы

Рыбу, изжаренную основным способом, подают политой растопленным маслом с отварным или жареным картофелем. Кроме того, на рыбу отжимают лимонный сок или подливают лимонную кислоту и сверху посыпают рубленой зеленью петрушки.

Примерная норма на порцию: рыбы 100 г, жира 15 г, муки 5 г, картофеля 150 г, лимона $^1/_8$ шт.

Биточки и котлеты из рыбы подают натуральными политыми растопленным маслом или под томатным, сметанным соусом. Гарнир: отварной и жареный картофель, морковь, зеленый горошек и стручки фасоли, заправленные маслом или молочным соусом.

Рыба в кляре. Рыбу в кляре подают натуральной, без гарнира. Кусочки рыбы кладут на бумажную салфетку, томатный соус подают отдельно.

Норма на порцию: рыбы 100 г, теста кляр 80 г, жира 20 г, томатного соуса 80 г.

Рыбу в сухарях, жаренную во фритюре (фри), отпускают с отварным жареным картофелем и долькой лимона. Соусы — горячий томатный или холодный майонез с рублеными корнишонами, тартар — подают отдельно. Кроме перечисленного, к рыбе подают еще ломтик зеленого масла.

Норма на порцию: рыбы 100 г, муки 5 г, яиц 10 г, сухарей 15 г, жира 15 г, картофеля 150 г, соуса 80 г, лимона $^1/_8$ шт.

Рыбу, жаренную на рошпаре и вертеле, подают натуральной с лимоном и жареной зеленью петрушки. Соусы — томатный горячий или холодный тартар.

Блюда из раков

Раки идут для изготовления закусочных блюд, супа-пюре и в качестве гарнира к рыбным блюдам и салатам.

На гарнир раки идут в отварном виде целые или только одни шейки. В целом виде раков подают к горячей отварной рыбе, а

шейки — для блюд из припущенной и заливной рыбы и салатов. Кроме того, как целые раки, так и шейки идут как украшение для отделки выставочных рыбных блюд. На закуску раков подают натуральными в целом виде как горячими, так и охлажденными, или же в соусе предварительно очищенными. Перед тепловой обработкой с целью рационального использования раков сортируют на крупные и мелкие, удаляют уснувшие экземпляры, так как в пищу допускаются только живые раки. После сортировки мелкие раки идут на приготовление супа-пюре, блюд из раковых шеек, а крупные — для приготовления закусочных блюд.

Раков варят: а) в соленой воде, б) в соленой воде с добавлением кореньев, лука, пряностей и специй и в) по специальному заказу в пиве и хлебном квасе. Перед варкой раков обмывают холодной водой и закладывают в горячую посоленную воду; посуду накрывают крышкой, и варят раков 5—7 мин. с момента закипания полностью погруженными в воду. Соли берут 30—35 г на каждый литр воды, взятой для варки. При варке раки изменяют цвет, который превращается из черного или светлозеленого в оранжево-красный. Когда раки сварятся, их откидывают на сито или друшлак и дают стечь воде. Раков, сваренных в соленой воде, подают без отвара, уложив их на блюдо, или же очищают и очищенными подают под соусом. Раков, сваренных с кореньями и специями, а также в пиве и хлебном квасе, подают вместе с отваром в суповых мисках.

Раки по-бордосски. Раков отваривают в соленой воде и откидывают на друшлак или сито. У сваренных раков отделяют шейки и клешни и очищают их от каркаса.

Шейки очищают полностью от панцыря, а у клешней — только толстую часть, оставляя щупальцы неочищенными.

Очищенные шейки кладут горкой в круглый баранчик, кругом обкладывают очищенными клешнями, поливают соусом и нагревают до кипения. Сверху посыпают рубленой зеленью петрушки и подают.

Раки в яичном соусе с мадерой. Раков в яичном соусе с мадерой приготовляют так же, как описано выше («Раки по-бордосски»).

Раки в раковом соусе. У сваренных в соленой воде раков отделяют шейки и клешни от каркаса и очищают их полностью от панцыря. Из каркасов удаляют внутренности и тщательно промывают, чтобы они были абсолютно чистые. Подготовленные каркасы втыкают один в другой головами в противоположные стороны, получая таким образом своеобразный сосуд, середину которого наполняют очищенными шейками, клешнями, резаными шампиньонами, заправленными в раковом соусе. Наполненные каркасы укладывают на блюдо и подают.

Ризотто из раковых шеек. Рис припускают с добавлением томата-пюре. В готовый припущенный рис добавляют натертый сыр и перемешивают. У сваренных в соленой воде раков отделяют шейки и очищают их полностью от панцыря. Затем очищенные шейки за-

ливают бордосским соусом и нагревают до кипения. При подаче на тарелку кладут горкой рис и ложкой делают в нем углубление, которое наполняют раковыми шейками, заправленными соусом, а сверху посыпают рубленой зеленью петрушки или укропом. Для придания более красивого вида блюду рис сначала кладут в кольцеобразную саваренную форму, предварительно смазанную маслом, а затем уже из формы перекладывают на тарелку и образовавшееся кольцо наполняют шейками. Кроме того, ризотто иногда запекают в формах. Формы смазывают маслом и наполняют их рисом вперемежку с раковыми шейками, сверху рис посыпают тертым сыром и запекают. При подаче ризотто вынимают из формы на тарелку и кругом поливают соусом.

Тарталетки с раковыми шейками в бордосском соусе. Выпеченные из сдобного теста тарталетки наполняют раковыми шейками, заправленными соусом, сверху шейки посыпают зеленью петрушки или укропом. Тарталетки наполняют непосредственно перед самой подачей.

Таблица 27

Примерные нормы для блюд из раков

Наименование продуктов \ Наименование блюд	Раки с кореньями	Раки в пиве или в квасе	Раки по-бордосски	Раки в яичном соусе	Раки в раковом соусе	Ризотто из раковых шеек	Тарталетки с раковыми шейками
Раки (в шт.)	10	10	10	10	10	10	15
Морковь (в г)	15	—	—	—	—	—	—
Лук (в г)	15	—	—	—	—	—	—
Укроп, петрушка (в г)	20	—	—	—	—	—	—
Эстрагон „	5	—	—	—	—	—	—
Перец горошком „	0,1	—	—	—	—	—	—
Лавровый лист „	0,1	—	—	—	—	—	—
Соль „	30—35	30—35	—	—	—	—	—
Пиво или хлебный квас (в л)	—	2	—	—	—	—	—
Бордосский соус (в г)	—	—	100	—	—	70	50
Яичный соус с мадерой (в г)	—	—	—	100	—	—	—
Раковый соус „	—	—	—	—	100	—	—
Рис „	—	—	—	—	100	50	—
Масло „	—	—	—	—	—	20	—
Томат-пюре „	—	—	—	—	—	20	—
Сыр „	—	—	—	—	—	10	—
Тарталетки „	—	—	—	—	—	—	5

Блюда из устриц

Устрицы поступают на производство затаренными в бочки с плотно закрытыми дном и крышкой. До обработки устрицы хранят в холодном месте, на льду или в холодильной камере с температурой от 0 до +5° С. Перед обработкой устрицы сортируют, удаляют вскрывшиеся ракушки (с уснувшими устрицами), так как в обработку идут только живые устрицы.

Хорошего качества устрицы имеют глубокую ракушку с плотно закрытыми створками. Устрицы идут, главным образом, на закуску и на гарнир к рыбным блюдам. На закуску устриц подают в раковинках холодными и горячими. Холодных устриц подают сырыми, не подвергая никакой тепловой обработке, а в горячем виде — запеченными или в соусе. На гарнир устрицы идут предварительно припущенными. Для этого устриц вынимают из ракушек и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением сливочного масла, лимонного сока и соли. Независимо от назначения и приемов обработки во всех случаях ракушки устриц сначала открывают. Обычно на поверхности ракушек имеется земля или трава; во избежание загрязнения устриц при вскрывании ракушки предварительно обмывают в холодной воде. Открывают устриц непосредственно перед самым употреблением маленьким ножом, начиная с толстой части ракушки (замка); отделив плоскую часть ракушки и подрезав с внутренней стороны место сращения устрицы с крышкой, последнюю удаляют, а устрицу вместе с глубокой ракушкой обмывают в холодной посоленной воде.

Устрицы, запеченные с сыром. Открытых устриц, не вынимая их из глубокой ракушки, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в горячем духовом шкафу 5 мин.

Норма на порцию: устриц 5 шт., сыра 5 г, масла 3 г.

Устрицы, запеченные под молочным соусом. Вынутых из ракушек устриц припускают. В готовые припущенные устрицы добавляют резаные шампиньоны и заправляют паровым соусом. Заправленных соусом устриц кладут на глубокую ракушку, заливают молочным соусом, сверху посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. Перед подачей сверху поливают растопленным маслом.

Норма на порцию: устриц 5 шт., молочного соуса средней густоты 50 г, парового соуса 20 г, сыра 3 г, масла 5 г, шампиньонов 10 г.

Устрицы в соусе белое вино с шампиньонами. Вынутых из ракушек устриц кладут в кастрюлю, добавляют немного бульона, соли, лимонного сока или кислоты и припускают под крышкой. В готовые устрицы добавляют соус белое вино, резаные шампиньоны, перемешивают, доводят до кипения и подают.

Норма на порцию: устриц 10 шт., шампиньонов 25 г, соуса белое вино 50 г.

ГЛАВА XI

БЛЮДА ИЗ КРУП

Общие сведения

Из круп изготовляют блюда, главным образом, в виде каш рассыпчатых, т. е. крутых, и вязких, т. е. более мягких; затем уже из этих каш, добавляя различные продукты и применяя дополнительные процессы обработки, можно изготовить ряд блюд в виде запеканок, пудингов, котлет и битков.

Для приготовления каш рекомендуется пользоваться котлами, вмещающими не более 400 л, так как в больших котлах крупа разваривается хуже, неравномерно; кроме того, в больших котлах рассыпчатые каши в середине плохо упревают.

До заварки крупы подвергают предварительной обработке, их перебирают, просеивают и промывают.

Перебирание и просеивание круп применяется для того, чтобы понизить их сорность и удалить необрушенные ядра, а также для освобождения круп от мучели.

Промывке подвергают пшено, рис и перловую крупу. Особенно необходима промывка пшена, мучель которого, остающаяся на ядрах крупы и после ее просеивания, придает горьковатый вкус каше. Гречневая крупа (ядрица) подвергается промывке лишь в тех случаях, когда она имеет большую пыльность (землистость); качество каши из промытой гречневой крупы значительно ниже, чем из непромытой: она получается серой и вязкой.

Сильно затхлая крупа для приготовления каш не пригодна; никакие промывания не освобождают крупу от затхлого запаха. При незначительной затхлости можно рекомендовать промывку крупы с последующей просушкой.

Подготовленную крупу засыпают в кипящую посоленную воду или горячее молоко.

Жидкость нужно брать по норме соответственно для рассыпчатой или вязкой каши и в зависимости от сорта крупы.

Крупу в жидкость закладывают быстро (в один прием); мелкую крупу (манную и др.) надо всыпать в жидкость непрерывной струей при помешивании во избежание образования комков.

При засыпке крупы необходимо интенсивное ее помешивание до загустения. Помешивание должно быть непрерывным, так как это обеспечивает равномерность разваривания крупы; оно предохраняет крупу также от пригорания, так как не дает осесть не набухшей

еще крупе на дно котла (ненабухшая и осевшая крупа быстро пригорает). Пригоревшая хотя бы в одной части котла каша быстро пропитывается горелым вкусом во всей своей массе.

Наиболее удобны для варки каш пароварочные котлы; при заварке каш в этих котлах необходимо следить за тем, чтобы не забился выходной клапан. Для упревания рассыпчатых каш при закрытом паре на крышку котла кладут сухие, чистые мешки.

При варке каш в огневых (вмазных) котлах после того как заварится каша, дрова из топки котла удаляют, угли (жар) разравнивают, топку и поддувало плотно закрывают, почти полностью закрывают также дроссель дымоходов.

Для упревания рассыпчатых каш крышку котла накрывают сухими мешками.

Для упревания рассыпчатых каш, особенно гречневой, необходимо, чтобы весь очаг, т. е. обмуровка котла, был предварительно хорошо прогрет.

Варка каш в наплитных котлах и кастрюлях производится обычно в сравнительно небольшом количестве (до 15 кг крупы в одном котле); в этом случае для упревания котлы и кастрюли с кашей ставят в духовой шкаф, плотно накрывают их крышкой; если духовой шкаф имеет слишком высокую температуру, то котлы и кастрюли надо устанавливать на противни с водой.

Для упревания вязких каш на плите их ставят в водяную баню, чтобы каша не пригорела.

Консистенция каш зависит от количества взятой жидкости; необходимо при этом иметь в виду, что уже при промывке крупа набухает, впитывая в себя воду от 18 до 35% по отношению к сухой крупе, в зависимости от скорости промывки.

Качество воды влияет до некоторой степени на процесс варки каш; в жесткой воде время варки несколько удлиняется; для смягчения воды можно рекомендовать добавление в нее небольшого количества питьевой соды перед закладкой крупы.

При варке каш в огневых и наплитных котлах воды берется больше на 10—15%, чем при варке в пароварочных котлах.

Для наливания в котлы точно требующегося количества воды на практике обычно применяют рейки, т. е. березовые, дубовые или металлические луженые линейки с делениями, указывающими количество влитой воды. Для каждого котла должна быть изготовлена особая рейка, показывающая количество воды при различных ее уровнях в данном котле.

При правильной варке каш на стенках котла не должны образовываться корки.

Для размешивания каш пользуются дубовыми или березовыми веселками.

При варке каш необходимо строго придерживаться установленных соотношений крупы и жидкости.

Литраж (емкость) котлов для варки каш должен быть на одну треть больше веса готовой каши; это необходимо как для удоб-

ства размешивания вязких каш, так и потому, что рассыпчатые каши имеют больший против веса объем на 25—30%.

Для удобства расчета при заварке каш крупу можно брать не только по весу, но и по об'ему.

Таблица 28

Объем и вес крупы при нормальной влажности

Наименование круп	Вес (в кг)	Об'ем (в л)
Гречневая (ядрица)	1	1,15
Смоленская	1	1,1
Пшено	1	1,1
Перловая	1	1,05
Ячневая	1	1,3
Рис	1	1,05
Манная пшеничная	1	1,3
Манная кукурузная	1	1,4
Толокно	1	1,8
Овсяная дробленая	1	1,4
„Геркулес"	1	2,8

Рассыпчатые каши

Для варки рассыпчатых каш берется вода в таком количестве, чтобы в готовой каше она была полностью поглощена набухшими зернами. При недостатке воды каша получается суховатой (жесткой), при излишке воды — плохо рассыпающейся. Только для пшенной рассыпчатой каши применяется способ заварки с большим количеством воды, излишек которой сливается после набухания пшена (так называемая «сливная каша»).

Варка рассыпчатых каш состоит из двух стадий: первая — это заварка и набухание крупы; вторая — упревание, когда зерна крупы окончательно набухнут, сделаются мягкими, приобретут определенный цвет и вкус. Время заварки для всех круп, применяемых для варки рассыпчатых каш, почти одно и то же — 15—20 мин. кипения, а для упревания различное, в зависимости от сорта крупы и способа варки. Во время упревания кашу не промешивают.

После того как каша готова, с поверхности ее снимается корочка (слой сухой каши), которая почти неизбежна при упревании в духовом шкафу, но может и не получиться при варке в пароварочных котлах.

Для того чтобы каша была рыхлой, рассыпчатой, ее после снятия корки размешивают и разрыхляют веселкой или вилкой для мяса.

Выход готовой каши представляет собой сумму веса воды и крупы, взятых для варки каши, за вычетом воды, испарившейся за время варки: количество испарившейся воды зависит от способа варки (в пароварочном, огневом или наплитном котле), а также от

времени варки и от диаметра котлов; чем больше диаметра котлов при одной и той же емкости (литраже) их, тем больше количество испарившейся воды. Это надо учитывать и при заварке каш.

Снятую с каши корочку легко превратить в кашу, для этого ее разламывают на мелкие куски и распаривают под крышкой на легком огне, с добавлением нужного количества воды, т. е. до превращения корки в нормальную кашу.

При заварке рассыпчатых каш можно рекомендовать добавление жира; для некоторых, как, например, для рисовой и перловой каш, добавление жира при заварке является обязательным; жир, положенный при заварке, способствует большей рассыпчатости и придает более светлый цвет и блеск отдельным зернам; это особенно важно для рисовой каши. Жир кладется прямо в жидкость перед закладкой в нее крупы. Жира берется от 2 до 5% по отношению к весу сухой крупы.

Соли для рассыпчатых каш нужно брать не более 1% по отношению к весу готовой каши; как правило, соль кладут в воду еще до засыпки крупы, т. е. каша должна быть посолена при заварке; посолка уже готовой каши понижает ее качество.

Таблица 29

Нормы воды, соли и выходов для рассыпчатых каш из расчета на 1 кг крупы

Наименование круп	Количество воды (в л)		Соль (в г)	Выход (в кг)
	паровые котлы	огневые котлы		
Гречневая (ядрица) . .	1,3	1,5	22	2,1—2,2
Пшено	1,7	1,9	27	2,5—2,7
Перловая	2,2	2,4	30	3—3,1
Ячневая	2,2	2,4	30	3—3,1
Рис	2,0	2,2	30	2—2,3
Саго	3,0	3,2	28	3,6

Примечание. Количество воды дано в таблице из расчета на 1 кг сухой крупы с учетом ее набухания при промывке в пределах до 35% для тех сортов крупы, которые подвергаются промывке.

Каша из гречневой крупы (ядрицы). Для приготовления гречневой каши (из крупы ядрицы) применяются два способа: первый и основной способ — это приготовление каши из сырой крупы, второй способ — из крупы поджаренной.

Приготовленная из сырой крупы каша имеет лучший вид и вкусовые качества, но требует более длительного (в два-три раза) времени для своего изготовления, чем каша из поджаренной крупы.

Каша гречневая (по основному способу). В котел вливают нужное количество воды, добавляют соль и жиры (¼ часть нормы), если варку ведут с жирами; когда вода хорошо закипит, в нее всыпают подготовленную (т. е. перебранную) крупу и размешивают

Таблица 30

Примерные нормы загрузки крупы и воды для котлов различной емкости

Наименование круп	Пароварочные котлы						Огневые котлы									
	125 л		250 л		400 л		50 л		100 л		150 л		250 л		300 л	
	крупа (в кг)	вода (в л)	крупа (в кг)	вода (в л)	крупа (в кг)	вода (в л)	крупа (в кг)	вода (в л)	крупа (в кг)	вода (в л)	крупа (в кг)	вода (в л)	крупа (в кг)	вода (в л)	крупа (в кг)	вода (в л)
Гречневая (ядрица)	40	52	80	104	135	175	15	22,5	30	45	45	71	80	120	90	135
Пшено	33	56	66	112	105	178	12	23	24	46	36	70	60	115	72	140
Перловая	30	66	60	132	90	198	12	28,8	24	57,6	36	86,4	60	144	72	173
Ячневая	30	66	—	—	—	—	12	28,8	24	57,6	—	—	—	—	—	—
Рис	30	60	—	—	—	—	12	25	—	—	—	—	—	—	—	—
Саго	20	60	40	120	—	—	8	26	16	52	24	72	—	—	—	—

Примечание. Рисовую и ячневую кашу и саго в больших котлах не варят.

в пароварочных котлах периодически, а в огневых непрерывно до загустения, т. е. момента, когда на поверхности каши не будет воды. После этого в пароварочных котлах уменьшают доступ пара, а в огневых котлах—жара, наплитные котлы ставят в духовку или на водяную баню для упревания каши на 5—6 час. В условиях столовой эту кашу обычно заваривают на ночь, пользуясь остаточным теплом очага и духовок.

Готовая гречневая каша подается в горячем виде с маслом, яйцами, мозгами и т. д. или в холодном виде с молоком, из нее приготовляется также крупеник.

Готовую гречневую кашу можно хранить в горячем виде на водяной бане под крышкой до 6 час., а в охлажденном виде — до двух дней, причем охлажденную кашу по мере надобности разогревают на противнях или на сковородах слоем до 5 см. Для этого сковороды или противни предварительно разогревают с жирами.

Каша гречневая из поджаренной гречневой крупы. Подготовленная крупа всыпается слоем не более 5 см на противни или сковороды с распущенным жиром и обжаривается в духовке при температуре не выше 115—120°. Во время обжаривания крупу необходимо через каждые 5—10 мин. хорошо промешивать и следить за тем, чтобы равномерно обжаривались все зерна.

Жиров для обжаривания берут 5% по отношению к крупе, в воду при заварке жиры не кладут.

Обжаренную крупу слегка охлаждают и закладывают в кипящую посоленную воду, размешивают веслом до загустения, после чего ставят для упревания на 1—2 часа.

Воды для заварки каши из поджаренной крупы берут на одну десятую часть больше, чем при заварке из сырой крупы, так как при обжаривании влажность крупы уменьшается на 10—11%.

Каша гречневая с мозгами. Вареные остывшие мозги мелко рубят и поджаривают на масле 3—5 мин. В поджаренные мозги кладут готовую кашу, перемешивают и прогревают.

Норма на порцию: каши 200 г, масла 25 г, мозгов вареных 50 г.

Каша гречневая (или перловая) с ливером. Мелко рубленый пассерованный лук смешивают с провернутым на мясорубке вареным ливером и поджаривают 3—5 мин., после чего прибавляют кашу, перемешивают и подогревают.

Норма на порцию: каши 200 г, масла 25 г, ливера вареного 50 г, лука 20 г.

Каша гречневая с дичью. Жареную или вареную дичь мелко шинкуют и слегка поджаривают в масле. Поджаренную дичь смешивают с кашей и подогревают.

Норма на порцию: каши 200 г, масла 25 г, дичи жареной и вареной 50 г.

Каша гречневая с молоком. В охлажденную глубокую тарелку кладут хорошо размешанную остывшую кашу и заливают холодным молоком. Молоко можно подавать и отдельно.

Норма на порцию: каши 220 г, молока 1 стакан (200—250 г).

Каша гречневая с луком и грибами. Мелко шинкованные вареные грибы смешивают с мелко шинкованным пассерованным луком и поджаривают 3—5 мин. Затем прибавляют кашу, перемешивают и подогревают.

Норма на порцию: каши готовой 220 г, грибов сухих 10 г или свежих 100 г, лука репчатого 20 г, масла 15 г.

Каша пшенная рассыпчатая. Рассыпчатая пшенная каша изготовляется двумя способами: 1) основным и 2) сливным.

1. Каша пшенная, приготовленная основным способом: промытое пшено закладывают в кипящую посоленную воду и варят, помешивая, до загустения; затем посуду с кашей накрывают крышкой и ставят для упревания на 1—1½ часа.

2. Каша пшенная сливная: промытое пшено кладут в кипящую посоленную воду (на 1 кг пшена 5—6 л воды и 70 г соли) и кипятят 5—6 мин. После этого всю воду сливают, в пшено кладут растопленный жир, размешивают, накрывают посуду крышкой и ставят для упревания на 35—40 мин. Сливная каша получается более светлой, чем основная желтоватая. При варке сливной каши надо точно определить момент удаления излишков воды, так как от этого в основном зависит качество сливной каши.

Каша пшенная с маслом. При отпуске готовую кашу поливают маслом. Сливочное масло (холодное) можно класть также кусочком поверх каши.

Норма на порцию: каши пшенной 200 г, масла 25 г.

Каша перловая рассыпчатая. Промытую перловую крупу закладывают в кипящую посоленную воду, добавляют ¼ часть нормы жиров и варят до загустения 15—20 мин., помешивая, затем кашу ставят для упревания на 2—3 часа.

Жиры при заварке необходимо класть для того, чтобы каша была более светлой.

Заваривают перловую кашу только в медной луженой посуде, так как в алюминиевой и железной луженой посуде перловая каша приобретает с краев синий цвет.

Каша перловая с маслом. Готовую перловую кашу поливают маслом или сливочное масло (холодное) кладут кусочком сверху при отпуске.

Норма на порцию: каши перловой 200 г, масла 25 г.

Каша из смоленской крупы (рассыпчатая). Крупу засыпают в кипящую посоленную воду и, помешивая, варят 15—20 мин. до загустения, затем накрывают посуду крышкой и ставят кашу для упревания на 1 час.

Эту кашу приготовляют с маслом, мозгами и яйцами, а также с дичью.

Каша из смоленской крупы с маслом. Готовую кашу заправляют маслом или масло кладут кусочком сверху при отпуске.

Норма на порцию: каши 200 г, масла 25 г.

Каша из смоленской крупы с дичью. Дичь мелко рубят или натирают на терке и слегка поджаривают на масле. В поджаренную дичь кладут кашу и подогревают.

Норма на порцию: готовой каши 200 г, масла 25 г, дичи жареной или вареной 50 г.

Каша из смоленской крупы с мозгами и яйцами. Мелко рубленые вареные мозги поджаривают на масле, смешивают с кашей, вареными шинкованными яйцами и подогревают.

Норма на порцию: готовой каши 200 г, масла 25 г, мозгов вареных 50 г, яиц ½ шт.

Каша ячневая рассыпчатая. Ячневую крупу (продел) засыпают в кипящую посоленную воду и варят до загустения 15—20 мин., затем ставят для упревания на 1—1½ часа.

Для рассыпчатой ячневой каши надо брать крупную продельную крупу.

Каша ячневая с маслом. Готовую ячневую кашу заправляют растопленным сливочным маслом или масло кладут кусочком сверху на кашу при отпуске.

Норма на порцию: каши ячневой 200 г, масла 25 г.

Каша рисовая рассыпчатая. Рисовая рассыпчатая каша («припущенный рис») изготовляется на воде или на бульоне (курином или мясном).

Промытый рис заливают кипятком или горячим процеженным бульоном, добавляют 30—50 г масла на 1 кг сухого риса и соль, варят на легком огне до загустения, аккуратно перемешивая не-

сколько раз. После того как рис набухнет (загустеет), посуду накрывают крышкой и ставят кашу для упревания на 1 час.

Для этой каши рис берется только в целых зернах.

В наплитной посуде рис припускают в сотейниках слоем не выше 20 см.

Примечание. Для более скорого приготовления рисовой каши рис варят до готовности в кипящей посоленной воде (4—5 л воды на 1 кг риса) 30—40 мин., после чего его сливают на сито и промывают кипятком для удаления крахмального клейстера, образующегося во время варки на поверхности зерен. Промытый таким образом рис получается рассыпчатым.

Каша рисовая с маслом. Готовую рисовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом или масло кладут кусочком сверху на кашу при отпуске.

Норма на порцию: риса 70 г, масла 25 г.

Каша из саго (с маслом). Подготовленное саго (перебранное) засыпают в кипящую посоленную воду и варят при равномерном помешивании 15—20 мин., после чего закрывают крышкой и оставляют на 20 мин. для упревания на легком огне или водяной бане. При заварке в наплитной посуде эту кашу заваривают в широкой и неглубокой посуде (сотейники) слоем до 30 см и в духовой шкаф не ставят.

Готовую кашу заправляют маслом.

Норма на порцию: каши из саго 200 г, масла 25 г.

Вязкие каши

Вязкие каши содержат больше жидкости, чем рассыпчатые. Эти каши в основном приготовляются на молоке. Для варки вязких каш жидкости берется больше, чем для рассыпчатых. Из гречневой крупы (ядрицы) вязких каш обычно не варят.

Для риса и перловой крупы применяют предварительное обваривание в воде, так как сырой рис в молоке полностью не разваривается.

Для вязких каш применяют все виды круп, главным образом, дробленые, в том числе рис-сечку, толокно и «геркулес».

Из пшена вязкую кашу изготовляют обычно с тыквой на молоке или воде.

Соль и сахар в молочные каши кладут после того, как они уже заварятся.

Некоторые вязкие каши, как, например, из пшена, риса и перловой крупы, после заварки ставят для упревания на водяную баню, особенно при заварке в небольшом количестве. При заварке в большом количестве посуду плотно накрывают крышкой и отставляют с огня; каша упревает в таких случаях за счет содержащейся в ней теплоты. При отпуске вязких каш, приготовленных на воде, обязательно добавляют в них масло; прибавление масла в молочные каши не обязательно.

Таблица 31

Нормы крупы, жидкости, соли и сахара для вязких каш из расчета на 1 кг крупы

Наименование круп	Крупа сухая (в кг)	Молоко или вода (в л)	Соль (в г)	Сахар (в г)	Выход (в кг)
Пшено	1	3,5	20	100	4,35
Перловая	1	3,5	20	100	4,25
Ячневая (продел)	1	4	30	—	4,75
Рисовая	1	3	25	70	4
„Геркулес"	1	5	30	—	5,5
Овсяная дробленая	1	4	30	—	4,75
Манная пшеничная	1	5	30	50	5,3
„ кукурузная	1	4,5	20	50	5

Примечания: а) В готовые каши можно добавлять сливочное масло и сахар.

б) Норма жидкости в данном случае дана средняя и не является твердой (как и для рассыпчатых каш), так как вязкие каши варят и более густыми и более жидкими.

Таблица 32

Сроки варки и упревания для вязких каш

Наименование каш	Заварка	Упревание
Рисовая	20—25 мин.	25 мин.
Пшенная	15—20 „	20 „
Манная	12—15 „	—
„Геркулес"	10—12 „	—
Овсяная дробленая	20 „	—
Перловая	20—25 „	30—40 мин.

Каша пшенная молочная. Промытое пшено всыпают в кипящую посоленную воду, варят при кипении 4—5 мин. и откидывают на сито (на 1 кг крупы берут 6—7 л воды). Обваренное пшено закладывают в горячее молоко, добавляют соль и варят на легком огне 10—15 мин., затем накрывают крышкой и варят без помешивания 20 мин. После этого в кашу кладут сахар и хорошо ее размешивают.

Норма на порцию: пшена 60 г, сахару 6 г, молока 210 г, соли 1,2 г.

Каша перловая молочная. Промытую перловую крупу отваривают в посоленном кипятке 8—10 мин. (воды 6—7 л на 1 кг крупы), затем ее откидывают на сито, и, когда вода стечет, ее закладывают в горячее молоко, добавляют соль и сахар и варят 10—15 мин. После этого накрывают крышкой и варят еще 30—40 мин. до мягкости.

Норма на порцию: перловой крупы 60 г, сахару 6 г, соли 1,2 г, молока 210 г.

Каша пшенная с тыквой. В кипящую посоленную воду кладут очищенную, нарезанную кубиками тыкву и варят 10—12 мин. Затем закладывают промытое пшено, сахар и варят до загустения. После этого кашу, закрыв посуду крышкой, на легком огне доваривают до готовности в течение 35—40 мин. При отпуске кашу поливают маслом или кладут кусочек сливочного масла сверху.

Норма на порцию: пшена 50 г, тыквы 150 г, масла 25 г, соли 1,5 г, сахару 5 г, воды 100 г.

Каша рисовая молочная. Вначале рис отваривают в кипятке, затем варят в молоке и ставят для упревания на 25 мин.

Норма на порцию: риса 60 г, молока 180 г, сахару 4 г, соли 1,5 г.

Каша молочная из ячневой и овсяной крупы (крупа дробленая). Подготовленную крупу засыпают в горячее молоко и при непрерывном помешивании варят на слабом огне в течение 20 мин.

Норма на порцию: крупы 50 г, молока 200 г, соли 1,5 г.

Манная каша на молоке. В кипящее молоко при непрерывном помешивании лопаткой всыпают тонкой струей манную крупу и варят ее 5—6 мин. Затем кладут соль, сахар и варку продолжают еще 8—10 мин. на легком огне. При варке каши из манной кукурузной крупы молока берется на 25 г меньше. Техника варки та же.

Норма на порцию: крупы манной пшеничной 50 г, молока 250 г, сахару 15 г, соли 2 г.

Каша «геркулес» на молоке. В кипящее молоко всыпают «геркулес», добавляют соль, сахар и варят, помешивая, на легком огне 20—25 мин. При отпуске кашу поливают маслом или кладут кусочек сливочного масла сверху.

Норма на порцию: крупы «геркулес» 50 г, масла 25 г, молока 250 г, сахару 5 г, соли 1,5 г.

Котлеты, битки и запеканки из круп

Котлеты и битки. Для приготовления котлет и битков берется вязкая каша.

Котлеты, битки и крокеты можно приготовлять из любого вида крупы, но в кулинарной практике крупяные котлеты и битки изготовляют, главным образом, из риса, пшена, манной и дробленой ячневой крупы.

Разделка и формовка котлет и битков. В готовую горячую кашу добавляют сырые яйца и хорошо ее размешивают, затем дают ей несколько остыть, до 45—50°. При разделке поверхность котлет и битков рекомендуется смачивать яичным льезоном или молоком. После разделки котлеты и битки сразу обваливают в сухарях и формуют; все это делают быстро, чтобы каша не успела остыть, так как остывшая каша плохо формуется, котлеты и битки получаются с трещинами, особенно рисовые. В качестве полуфабрикатов разделанные котлеты и битки могут храниться в прохладном месте накрытые салфеткой в течение 4—6 час.

Жарка крупяных котлет и битков. На сковородах или противнях разогревают жиры, затем кладут котлеты или битки и об-

жаривают их до получения румяной корочки с обеих сторон; обжаренные изделия ставят в духовой шкаф на 5—10 мин. до полного прогревания, доводя температуру внутри изделия до 85—90°.

Котлеты и битки из круп подаются без гарнира, но почти обязательно с соусами: грибным с луком, фруктовым, ягодным, сметанным или молочным. Подаются они также в холодном виде с сырой сметаной или посыпанными сахаром.

Таблица 33

Норма продуктов на порцию крупяных битков, котлет, крокет и запеканок (в г)

Наименование продуктов	Наименование блюд				
	котлеты, битки, запеканка манные	котлеты, битки, запеканка пшенные	котлеты, битки, запеканка рисовые	крокеты рисовые	запеканки ячневые и овсяные
Крупа	70	80	80	70	80
Яйца	5	5	5	20	5
Жиры	20	20	20	25	20
Сахар	10	10	10	10	—
Соль	2	2	2	2	3
Сухари	15	15	15	20	15
Соус сметанный или ягодный	80	80	80	80	80
Выход (без соуса)	220—240	220—250	220—250	200—230	225—250

Примечание. Котлеты и битки из круп могут изготовляться и без добавления яиц, в этом случае количество жидкости для заварки каши уменьшается на 10—15%.

Крокеты рисовые или пшенные. Для крокет заваривают вязкую кашу так же, как для котлет и битков, затем добавляют половину полагающихся по норме яиц. После этого формуют крокеты по 20—25 г в виде орешков или в виде груш и сразу же обваливают их в льезоне и сухарях, производя эту операцию дважды для того, чтобы при обжаривании получить крепкую корочку.

Жарят крокеты во фритюре. При закладке в жарку 1 кг крокет сала должно быть не менее 4 кг. Закладка крокет производится в сало, разогретое до 170°, обжарка продолжается 4—5 мин., затем крокеты вынимаются из сала шумовкой на металлическое сито; когда сало с них стечет, их перекладывают на сковородку с маслом и слегка встряхивают. Крокеты подаются в масле, соус к ним дают отдельно.

Крутоны из гречневой каши. Крупу засыпают в кипящую посоленную воду и варят на легком огне, помешивая, 30—40 мин. Когда крупа разварится и каша загустеет, в нее добавляют протертый творог, сахар и половину нормы яиц. Массу хорошо вымешивают, выкладывают на противень или блюдо слоем в 2—3 см и охлаждают. Охлажденную кашу нарезают прямоугольными квадратиками или вынимают круглой пирожковой выемкой. Нарезанные крутоны сма-

чивают в льезоне, панируют в сухарях и обжаривают на масле с обеих сторон.

Отпускают крутоны со сметаной. Можно подавать их к борщу, щам и рассольнику.

Норма на порцию: крупы ядрицы 70 г, масла 20 г, яиц 1 шт., творога 35 г, сахару 5 г, сухарей 20 г, соли 2,5 г, сметаны 25 г, воды 140 г.

Запеканки из круп. Для изготовления запеканок и пудингов берется в основном готовая вязкая каша, сваренная на молоке или воде (по установленной для котлет и битков норме жидкости), а в некоторых случаях и рассыпчатая, как, например, рассыпчатая гречневая каша для крупеника или вареный рис для пудинга, с добавлением сырых яиц и молока. Запеканки изготовляют на противнях с краями и белых сковородах, а пудинги — в формах; пудинги в основном не запекают, а варят на парах; формы предварительно смазывают внутри маслом и обсыпают сахаром.

При приготовлении запеканок противни смазывают маслом (как дно, так и края), затем посыпают их ровным слоем молотых сухарей, после чего аккуратно выкладывают подготовленную кашу, хорошо выравнивают ее поверхность, посыпают ее сухарями, сбрызгивают жирами (для сбрызгивания лучше брать нетопленое коровье масло, так как оно дает лучший колер при запекании) и запекают в духовом шкафу до получения румяной корочки (норму продуктов см. в табл. 33).

Запеканки, приготовленные на противнях, нарезаются на порции в виде квадратов или прямоугольников; для этого сначала вдоль противня запеканки разрезают на ровные по ширине полоски, затем вырезают один, два куска, взвешивают их и устанавливают размер куска соответственно норме выхода.

Нормы выхода запеканок на 10% ниже соответствующих вязких каш вследствие испарения при запекании (за исключением крупеника и рисовой запеканки) влаги.

К р у п е н и к. В готовую гречневую кашу добавляют протертый на сите творог, сметану, яйца, сахар и хорошо все размешивают. Затем массу выкладывают на подмазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковородку. Поверхность сглаживают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в духовом шкафу 25—30 мин.

Готовый крупеник режут на порции и отпускают политым маслом или же сверху на него кладут столовую ложку сметаны.

Норма на порцию: каши гречневой 150 г, масла 20 г, творога 100 г, яиц 10 г, сметаны 50 г, сахару 20 г, сухарей 5 г.

М а н н а я   з а п е к а н к а   с о   с л а д к и м   с о у с о м. Приготовленную вязкую молочную манную кашу, как указано выше, выкладывают на смазанный маслом противень или сковородку, сверху посыпают сахаром и запекают в духовом шкафу до образования румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают политой сладким фруктовым соусом.

Норма на порцию: крупы манной 50 г, молока 200 г, масла 15 г, сахару 10 г, сладкого соуса 70 г, соли 2 г.

Запеканка рисовая. Яйца растирают с сахаром и разводят молоком. В полученную смесь кладут рассыпчатую рисовую кашу, ванильный порошок, все хорошо смешивают и выкладывают в подмазанные маслом противни или сковородки, затем запекают в духовом шкафу и нарезают на порции. Отпускают рисовую запеканку, полив ее растопленным сливочным маслом или фруктовым или ягодным соусом.

Норма на порцию: риса 70 г, масла 20 г, яиц 10 г, молока 200 г, сахару 20 г, ванилина 0,1 г.

ГЛАВА XII

БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ И КЛЕЦКИ

Макаронные изделия, как правило, закладываются для варки в кипящую посоленную воду. Вода берется из расчета 7 л на 1 кг макаронных изделий, соль — 10 г на каждый литр воды. Макароны варятся 30—35 мин., лапша и вермишель — 12—15 мин. Макароны перед варкой ломают на куски в 10—12 см. Вермишель (в виде вязок) разламывают так, чтобы она рассыпалась. После варки макаронные изделия откидывают на сито и дают хорошо стечь воде.

Отвар используют для заправочных и пюреобразных супов и соусов.

Все приводимые ниже блюда могут приготовляться не только из макарон, но также и из вермишели и лапши по тем же раскладкам.

Блюда из макарон

Макароны отварные в масле. В кипящую посоленную воду (на 1 кг макарон 6—7 л воды и 70 г соли) кладут макароны, варят 35—40 мин. и откидывают на сито. Готовые макароны заправляют маслом, солью и перцем.

Норма на порцию: макарон 100 г, масла 25 г.

Макароны с сыром. В заправленные маслом макароны добавляют тертый сыр и промешивают или же тертый сыр подают отдельно.

Норма на порцию: макарон 100 г, масла 20 г, сыра 15 г.

Макаронник. Яйца растирают с сахаром и разводят молоком. В полученную смесь кладут вареные макароны, половину масла, соль, хорошо все вымешивают, выкладывают на подмазанный маслом и обсыпанный сухарями противень и запекают в духовом шкафу.

Готовый макаронник нарезают на порции так же, как и запеканки. Отпускают его, полив маслом или сладким соусом.

Норма на порцию: макарон 70 г, масла 20 г, молока 100 г, яиц ½ шт., сахару 15 г, сухарей 5 г, соли 5 г.

Лапшевник. Приготовляется так же и по тем же нормам, что и макаронник.

Макароны, запеченные с сыром. Заправленные маслом макароны кладут горкой на подмазанную маслом сковородку. Сверху макароны посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

Норма на порцию: макарон 100 г, масла 20 г, сыра 15 г.

Макароны в томате. Томат-пюре кипятят 5—7 мин. и льезонят сливочным маслом. После этого в томатный соус кладут отварные макароны, заправляют солью и перцем и хорошо все промешивают и подогревают.

Норма на порцию: макарон 100 г, масла 25 г, томата-пюре 25 г.

Макароны с мясом и грибами. Ветчину, телятину, язык и вареные шампиньоны шинкуют соломкой и слегка поджаривают на масле. Протертый томат-пюре кипятят 5—7 мин. и льезонят сливочным маслом. Затем в томат кладут отварные макароны, поджаренные мясные продукты, соль, перец, хорошо промешивают и прогревают.

Мясные продукты можно заменять птицей и дичью.

Норма на порцию: макарон 60 г, масла 25 г, томата-пюре 20 г, ветчины, телятины в готовом виде 50 г, или языка 50 г, шампиньонов 20 г.

Клецки

Клецки приготовляют из пшеничной, гречневой или мелко дробленой крупы, например из манной.

Клецки подают в масле или молоке и реже в соусе.

Для клецок, за исключением овсяных (из толокна), применяется заварной способ приготовления, т. е. жидкость (вода, бульон или молоко) разогревают до кипения, кладут в нее жиры, всыпают муку или крупу, добавляют соль и проваривают все при помешивании, затем отставляют на легкий огонь. В заваренное тесто кладут в два-три приема сырые яйца, после каждой закладки тесто выбивают веселкой до гладкости. Когда тесто готово, его берут ложкой и кладут в кипящую посоленную воду или в молоко и варят 4—6 мин. Признаком готовности является всплывание клецок на поверхность.

Готовые клецки выбирают из воды шумовкой или сливают на друшлак, затем заправляют маслом. При отпуске можно посыпать их сыром.

Клецки, сваренные в молоке, в нем и подают.

Клецки из гречневой муки в молоке. В кипящую посоленную воду, куда предварительно положено масло, непрерывно помешивая лопаткой, всыпают просеянную гречневую муку и варят ее 4—5 мин. После этого массу снимают с огня, добавляют сырые яйца (отбивая их по одному) и хорошо вымешивают. Из полученного теста при помощи двух столовых ложек формуют клецки (в одну ложку набирают тесто, а другой снимают его и опускают в горячее молоко). Клецки варят в молоке 5—10 мин. Подают их в молоке, в котором они варились.

Норма на порцию: клецок гречневых 80 г, масла 10 г, яиц 1 шт., соли 3 г, воды для заварки теста 180 г, молока 250 г.

Клецки из гречневой муки в масле с сухарями. Заварка теста для клецок и формовка их производятся так же, как и клецок в молоке. Но варят их в кипящей посоленной воде 5—8 мин. После

этого их выбирают из воды шумовкой, заливают маслом с сухарями и промешивают.

Норма на порцию: муки гречневой 80 г, масла 30 г, яиц 1 шт., соли 3 г, воды для заварки теста 180 г, сухарей 10 г.

Клецки из манной крупы или из муки в масле. В кипящую посоленную воду или бульон, куда предварительно положено масло, непрерывно помешивая лопаткой, всыпают просеянную манную крупу или муку и проваривают ее 4—5 мин. После этого массу снимают с огня, добавляют в нее сырые яйца, отбивая их по одному, и хорошо вымешивают. Из полученного теста при помощи двух столовых ложек формуют клецки. В одну ложку набирают тесто, а другой снимают его и опускают в горячую воду. Клецки варят 5—8 мин., затем их выбирают шумовкой из воды и поливают маслом.

Норма на порцию: манной крупы 80 г, масла 20 г, яиц 1 шт., соли 1,5 г, воды для заварки теста 175 г, масла 10 г.

Клецки овсяные в молоке. В кастрюлю вливают холодную воду, кладут соль, яйца, всыпают просеянную овсяную муку и замешивают тесто. Затем формуют клецки ложкой и варят их в молоке 5—8 мин. Отпускают клецки в молоке, в котором они варились.

Норма на порцию: овсяной муки (толокна) 70 г, яиц 1 шт., молока 300 г, воды 125 г, соли 2 г.

ГЛАВА XIII

БЛЮДА ИЗ БОБОВЫХ

Блюда из фасоли, чечевицы и гороха

Фасоль, чечевицу и горох для вторых блюд приготовляют или в разваренном виде, или в виде пюре. Горох лучше брать лущеный, фасоль — сортированную, т. е. одного сорта, так как время поспевания при варке для отдельных сортов различно.

Для варки бобовых на разварные блюда целыми зернами сухую фасоль и чечевицу заливают холодной водой из расчета 5 л воды на 1 кг бобовых; варку производят под крышкой, 2—3 часа до готовности зерен. Варить бобовые надо без соли, в противном случае зерна твердеют и плохо развариваются.

Сваренные зерна бобовых должны быть мягкими, т. е. легко раздавливаться при нажиме.

После варки бобовых их сливают на сито или друшлак, воде дают стечь. После этого бобовые (главным образом фасоль и чечевицу) заправляют маслом или соусом.

Для варки бобовых на пюре (пюре приготовляется, главным образом, из гороха и реже из чечевицы и фасоли) горох, фасоль или чечевицу закладывают в кипящую воду (без соли). Воды берут 3 л на 1 кг бобовых и варят их при тихом кипении под крышкой, пока вода вся не впитается в зерна, затем ставят для упревания на водяную баню. Когда зерна бобовых будут совершенно мягкими, к ним добавляют соль, хорошо размешивают и в горячем состоянии протирают на сите или пропускают сквозь частую решетку на мясорубке или овощемялке; затем заправляют маслом.

Предварительное замачивание бобовых не рекомендуется (за исключением зеленого горошка), так как это требует очень тщательного наблюдения за температурным режимом, ибо неправильная замочка резко отражается на качестве бобовых, в то же время она сравнительно мало влияет на ускорение их варки.

При разварке на пюре бобовые закладывают в горячую воду, потому что зерна в этом случае лопаются и лучше развариваются в пюреобразную массу.

Соевые бобы в целом виде обычно не приготовляют. Для изготовления блюд из сои применяют тофу или дезодорированную муку из сои.

Сухой зеленый горошек предварительно замачивают в холодной воде на 2—3 часа, на 1 кг горошка берут 5 л воды; после того

как горошек набухнет, его ставят варить в этой же воде и варят без соли при тихом кипении 1—2 часа. Когда горошек сварен, его хранят в той же воде, в которой он варился.

Таблица 34

Изменение в весе бобовых после варки (в кг)

Наименование	Вес сухих (в кг)	Вес вареных (в кг)	Примечание
Фасоль	1	2,2	
Чечевица	1	2,4	
Горох белый дробленый	1	1,85	Лущенный половинками
" " целый	1	2,2	
Горошек сушеный зеленый	1	2,5—3,3	В зависимости от сорта; чем мельче, тем больше привар

Фасоль в масле. Перебранную и промытую фасоль заливают холодной водой и варят без соли 2—2½ часа при слабом кипении. Готовую фасоль откидывают на сито и заправляют маслом, солью и перцем.

Норма на порцию: фасоли 100 г, масла 25 г.

Фасоль в томате с луком. Мелко рубленый лук пассеруют на масле. В пассерованный лук кладут протертый томат-пюре, варят 5—7 мин. и льезонят маслом. Затем в томат кладут вареную фасоль, заправляют солью и перцем, хорошо промешивают и прогревают.

Норма на порцию: фасоли 100 г, масла 25 г, лука 25 г, томата 25 г.

Чечевица в масле с луком. Перебранную и промытую чечевицу заливают холодной водой и варят 1—1½ часа. Готовую чечевицу заправляют поджаренным луком, солью и маслом.

Норма на порцию: чечевицы 100 г, масла 25 г, лука 30 г.

Пюре из чечевицы. Чечевицу варят с добавлением пассерованного лука. Готовую чечевицу протирают и заправляют маслом и солью.

Норма на порцию: чечевицы 100 г, масла 25 г, лука 30 г.

Пюре из гороха с луком. Лущеный горох промывают, заливают горячей водой и варят 1—2 часа. После этого в горох кладут рубленый поджаренный лук, соль и хорошо вымешивают.

Норма на порцию: гороха 100 г, масла 25 г, лука 30 г.

Блюда из соевого белка

Для приготовления блюд из сои применяется, главным образом, соевый белок — тофу (в виде брусков), напоминающий густой гороховый кисель. Этот продукт является скоропортящимся, быстро закисает, поэтому хранить его надо в холодном месте.

Тофу наиболее эффективно получается в жареном виде с различными соусами, требует мало времени для изготовления и дает

возможность получить дешевые, вкусные и очень питательные блюда благодаря большому содержанию белка.

Тофу жареное в яичном льезоне. Прессованное (бруском) свежее тофу нарезают ломтиками длиной в 8—10 см и толщиной 0,5—0,7 см, посыпают нарезанные куски солью и молотым перцем, обмакивают в яичный льезон, кладут на сковороду с разогретыми жирами, обжаривают с обеих сторон; при отпуске сверху на куски поджаренного тофу кладут пассерованный репчатый лук и поливают маслом.

Норма на порцию: тофу 150 г, яиц 10 г, жира 20 г, лука репчатого 20 г, соли 2 г, перца молотого 0,05 г.

Тофу жареное с разными соусами. Нарезанное ломтями тофу (как и для жареного в яичном льезоне) посыпают солью и перцем, обваливают в пшеничной муке, обжаривают на жирах с обеих сторон; при отпуске поливают соусом красным или томатным с луком или каким-либо другим соусом, но лучше таким, в который входит лук; сверху посыпают зеленью петрушки или укропом.

Норма на порцию: тофу 150 г, муки пшеничной 10 г, жира 10 г, соли 2 г, перца 0,05 г, соуса 80 г.

Тофу жареное фри. Нарезанное ломтями тофу пассеруют в муке, льезоне, сухарях и жарят во фритюре до получения румяной корочки. При отпуске подают отдельно или подливают сбоку соус томатный.

Норма на порцию: тофу 150 г, муки пшеничной 8 г, яиц 8 г, сухарей 12 г, жира 20 г, томатного соуса 80 г.

Гуляш из тофу в томате. Тофу нарезают кубиками $2,5 \times 2,5$ см. Нарезанное тофу кладут в готовый томатный соус, добавляют рубленый пассерованный лук, соль, перец горошком, лавровый лист и кипятят 5 мин. При отпуске посыпают рубленой зеленью петрушки или укропом.

Норма на порцию: тофу 180 г, лука репчатого 50 г, жира 15 г, томатного соуса 100 г, соли, лаврового листа, перца горошком, как и для мясного гуляша.

Рагу из тофу в томате. Тофу нарезают так же, как и для гуляша. В готовый томатный соус кладут поджаренные, нарезанные кубиками картофель и коренья, лук дольками, добавляют лавровый лист, перец горошком и соль, кипятят 10 мин. Затем в соус с кореньями кладут нарезанные тофу и еще раз кипятят его 5 мин.

Норма на порцию: тофу 150 г, лука репчатого 40 г, моркови 25 г, петрушки 20 г, сельдерея 10 г, картофеля 50 г, томатного соуса 125 г.

При отпуске посыпают рубленой зеленью или укропом.

Сырники из тофу. Тофу, или соевый творог, пропускают через частую решетку на мясорубке или протирают на сите.

В провернутое тофу, или соевый творог, кладут пшеничную муку, соль, сахар, яйца (целые яйца или яичные желтки), массу хорошо вымешивают и формуют в виде биточков (по две штуки на порцию) в муке и жарят с обеих сторон до получения румяной

корочки. При отпуске посыпают сахаром; сырая сметана подается отдельно.

Норма на порцию: тофу 150 г, муки пшеничной 20 г, яиц 10 г, сахару 25 г, жира 20 г, соли 0,5 г.

Клецки соевые. Соевая дезодорированная мука смешивается с пшеничной мукой из расчета 1 : 1.

Изготовление клецок производят таким же порядком, как и из пшеничной муки.

Норма на порцию: соевой муки 40 г, пшеничной 30%-ной 40 г, яиц 100 г (2 шт.), масла 30 г, соли 5 г.

ГЛАВА XIV

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Яйца перед употреблением в пищу подвергают тепловой обработке: их варят, пекут и жарят, из них приготовляют яичницы, омлеты и яичные кашки. На варку, запекание и жарку, а также на приготовление яичницы-глазуньи идут свежие яйца; для приготовления омлетов, яичных каш и молочных яичниц могут быть взяты как свежие яйца, так и меланж и яичный порошок.

Для варки отбирают яйца с целой, непобитой скорлупой; яйца, подаваемые на стол в скорлупе, должны быть чистыми, загрязненные места еще до варки должны быть обмыты теплой водой.

Меланж процеживают через частое сито.

Яичный порошок просеивают через сито и за 20—30 мин. до употребления разводят холодной водой или молоком. На 100 г яичного порошка берут 200 см³ воды или 250 см³ молока и 2 г соли. Просеянный яичный порошок кладут в кастрюлю и, помешивая его веселкой, вливают молоко или воду и добавляют соль. Если при разведении порошка получились комки, смесь следует процедить через сито.

Яйца варят в скорлупе и без скорлупы. При варке в скорлупе в зависимости от времени варки различают яйца, сваренные всмятку, «в мешочек и вкрутую. Варку яиц всмятку и «в мешочек» производят при непрерывном кипении; для этого яйца сразу погружают в кипящую воду, чтобы температура воды не снижалась ниже 90° С; воды для варки берут в пять-шесть раз больше, т. е. 250—300 см³ на каждое яйцо. Для варки вкрутую яйца могут погружаться как в горячую, так и в холодную воду. Яйца всмятку варятся 3—3½ мин., «в мешочек» 4½—5 мин., а вкрутую 8—10 мин. (считая с момента закипания воды после погружения в нее яиц). У яиц, сваренных всмятку, должен быть полужидкий белок и жидкий желток. Яйца, сваренные «в мешочек», имеют жидкий желток и полностью сварившийся белок, их можно очистить от скорлупы. У крутых яиц белок и желток совершенно твердые.

При одновременной варке большого количества яиц всмятку и «в мешочек» для удобства загрузки и выгрузки их из воды пользуются специальными сетками, корзинами и друшлаками. Яйца «в мешочек» после их готовности быстро охлаждают в холодной воде.

Без скорлупы («поше») яйца варят в соленой, подкисленной уксусом воде, одновременно не более 10 шт., причем вода при варке должна быть на уровне 20—25 см. Такой уровень воды обеспечи-

вает нормальную варку яиц. Варку производят в глубоких сотейниках или неглубоких кастрюлях. В подготовленную посуду вливают воду и на каждый литр воды, взятой для варки, добавляют 10 г соли, 50 см³ 7%-ного уксуса и доводят воду до кипения. Одновременно с этим подготавливают посуду с холодной водой для перекладывания сваренных яиц. В кипящую воду быстро выпускают из скорлупы яйца и варят при слабом кипении 3—3½ мин., а затем аккуратно шумовкой, чтобы не поломать яиц, перекладывают их в холодную воду. После этого у сваренных яиц обравнивают ножом образовавшиеся неровности и перекладывают их в чистую посоленную воду и в таком виде хранят до употребления.

Для одновременной варки 10 шт. яиц требуется воды 3,5 л, соли — 35 г, уксуса 7%-ной крепости 150 см³.

Яйца, сваренные без скорлупы («поше»), и яйца «в мешочек» («пошот») подают политыми соусом и обязательно на крутонах или в тарталетках. Крутоны приготовляют из белого хлеба или выпекают из слоеного теста, причем те и другие делают овальной формы с углублением в середине. Белый хлеб для крутонов берут черствый, лучше всего батоны, с них сначала срезают корку, затем их режут поперек ломтиками толщиной 0,5 см. Нарезанные крутоны обжаривают на масле с обеих сторон. Тарталетки выпекают из сдобного теста. Для поливки яиц «поше» и яиц «пошот» применяются почти все соусы: мясные красные и белые, молочные, яично-масляные и некоторые рыбные, например раковый, бордосский. К яйцам, приготовляемым под красным мясным соусом, кроме крутона из белого хлеба добавляют еще ломтик вареной ветчины или языка, причем ветчина для этой цели берется нежирная. Перед подачей яйца «поше» и яйца «в мешочек», а также ветчину или язык прогревают: ветчину и язык в бульоне, а яйца в посоленной теплой воде. Прогретые яйца кладут на крутон из хлеба и ветчины и поливают красным с мадерой, эстрагонным или томатным соусом.

К яйцам под соусом мадера добавляют шампиньоны, а к яйцам под томатным соусом — свежие помидоры без кожицы, припущенные на масле.

Норма на порцию: яиц 2 шт., хлеба белого 30 г, ветчины или языка 15 г, масла 5 г, соуса 70 г.

Яйца «поше» и «пошот» с овощным гарниром и крабами. Для гарнира берут десертные овощи: спаржу, зеленый горошек, стручки фасоли, цветную и брюссельскую капусту и шпинат. Все овощи нарезают небольшими кусочками, отваривают и заправляют маслом, а шпинат приготовляют в виде пюре, смешанного с молочным соусом. Для поливки яиц могут быть взяты соусы: голландский, молочный и белые мясные—сюпрем и паровой, а для раков и крабов бордосский. Если яйца подают на крутонах, то овощной гарнир кладут сбоку их; при подаче яиц в тарталетках гарниром наполняют тарталетку, поверх кладут яйца и поливают их соусом.

Норма на порцию: яиц 2 шт., гарнира овощного 70 г или крабов 30 г, соуса 50 г, белого хлеба 30 г.

Яичница-глазунья. Яичницы приготовляют натуральные или с добавлением какого-нибудь продукта, например, колбасы, ветчины, копченой свиной грудинки, карейки, черного хлеба и овощей. Яичницы приготовляют на сковородках непосредственно перед подачей. Для приготовления натуральной яичницы сначала разогревают на сковородке масло, а затем на нее выпускают яйца, солят, посыпают молотым перцем и поджаривают на плите 2—3 мин.

Для яичниц, приготовляемых с гарниром, все мясные продукты и черный хлеб режут ломтиками, свежие помидоры дольками и удаляют зерна, а стручки фасоли предварительно отваривают. Подготовленный гарнир сначала поджаривают на масле, а затем выпускают яйца, солят, посыпают перцем и поджаривают 2—3 мин.

Норма на порцию: масла 20 г, мясных продуктов и черного хлеба 50 г, помидоров 150 г, стручков фасоли 100 г.

Молочная яичница. Молочную яичницу приготовляют из свежих яиц, меланжа и яичного порошка. Свежие яйца и меланж смешивают с холодным молоком, солят и процеживают через сито. Яичный порошок сначала просеивают через сито, а потом также разводят молоком, добавляют соль, процеживают через сито и дают постоять 25—30 мин. для набухания Готовую смесь выливают на смазанный маслом противень слоем 3—4 см и выпекают 25—30 мин. в духовом шкафу с температурой 200—250° С.

Готовую яичницу нарезают на порции и при подаче поливают маслом. Кроме выпекания, молочные яичницы можно варить. Для этого яичную смесь выливают не на противни, а в смазанные маслом формы. Наполненные формы ставят на водяную баню и варят под крышкой. Молочную яичницу приготовляют с добавлением муки. В этом случае яйца сначала смешивают с мукой, солят, а потом разводят молоком и процеживают. Яичную смесь выливают на смазанный маслом противень и выпекают.

Таблица 35

Норма продуктов на порцию (в г)

Наименование продуктов	Молочная яичница	Молочная яичница с мукой
Яйца свежие (в шт.)	2	2
Меланж	100	100
Молоко	50	50
Масло	10	10
Мука	—	6
Соль	1	1

Яичная кашка. В состав яичной кашки входят свежие яйца или меланж, молоко или сливки, сливочное масло и соль. В глубокий сотейник или невысокую кастрюлю (то и другое желательно с толстым дном) выпускают свежие яйца или вливают меланж, добавляют молоко или сливки, соль, кусочки сливочного масла и, непрерывно помешивая веселкой смесь, проваривают ее на слабом огне. Когда яйца превратятся в кашицеобразную жидкую массу, проваривание прекращают и до подачи хранят на мармите при тем-

пературе не выше 60° С. Готовую яичную кашу подают натуральной или же в момент подачи в нее добавляют натертый сыр или заправленный маслом зеленый горошек, стручки фасоли, спаржу или белые грибы, заправленные сметанным соусом.

Норма на порцию: яиц 2 шт. или меланжа 100 г, молока или сливок 50 г, масла сливочного 20 г, соли 1,5 г.

Омлеты. Омлеты приготовляют натуральные или их комбинируют с овощами, грибами, сыром и мясными продуктами. Омлеты с добавочными продуктами бывают смешанные и фаршированные. Смешанные омлеты приготовляют, главным образом, с сыром, зеленью петрушки и зеленым луком, а фаршированные — с гарниром из овощей, грибов и мясных продуктов.

Весь процесс приготовления омлета состоит из: 1) приготовления яичной смеси, 2) подготовки гарнира и 3) поджаривания и оформления омлета.

Омлет натуральный. В посуду выпускают яйца, добавляют холодное молоко, соль и все хорошо смешивают. Если омлет приготовляют из меланжа, то последний берут из расчета 50 г вместо одного яйца. Молока добавляют 25% к весу яиц, например: 3 шт. яиц или 150 г меланжа, 35 г молока и 1,5 г соли.

Омлеты поджаривают на чугунных или стальных сковородках с ручками. На разогретую сковородку с маслом вливают смешанные с молоком яйца и, помешивая, поджаривают на сильном огне. Когда яйца примут кашицеобразную форму, перемешивание прекращают для того, чтобы нижняя сторона хорошо поджарилась. После этого края омлета ножом загибают к середине и перекладывают его со сковородки на тарелку или блюдо и подают.

Норма на порцию: яиц 3 шт., молока 35 г, масла 15 г, соли 1,5 г.

Смешанные омлеты. Для смешанных омлетов продукты, которые не нуждаются в тепловой обработке, как сыр и зелень петрушки, непосредственно смешиваются с яйцами, причем зелень петрушки в рубленом виде, а сыр натертым на терке; зеленый лук предварительно слегка поджаривают на масле.

Норма на порцию: яиц 3 шт., молока 35 г, сыра 20 г, или зелени петрушки 5 г, или зеленого лука 30 г, масла 15 г, соли 1,5 г.

Фаршированные омлеты. Для всех фаршированных омлетов гарнир, как правило, приготовляют отдельно и соединяют с омлетом тогда, когда он уже поджарен. Для этого на разогретую сковородку с маслом вливают яичную смесь и, непрерывно помешивая, поджаривают на сильном огне. Когда яйца примут вид кашицеобразной массы, перемешивание прекращают и на середину кладут готовый, заправленный в горячем состоянии фарш; края омлета при помощи ножа загибают к середине, закрывая ими фарш, и омлет со сковородки перекладывают на горячую тарелку.

К омлетам, приготовленным с мясным фаршем, после того как они положены на тарелку, по бокам с обеих сторон подливают немного красного соуса.

Омлеты приготовляют также со спаржей, с зеленым горошком

и стручками фасоли, шпинатом, морковью, цветной капустой и картофелем. Спаржа, зеленый горошек, стручки фасоли и цветная капуста могут быть взяты как свежие, так и консервированные. Свежие спаржу, стручки фасоли, зеленый горошек и цветную капусту очищают, нарезают небольшими кусочками и отваривают в посоленной воде. Консервированные спаржу, цветную капусту, стручки фасоли в нарезанном виде прогревают в собственном соку. Морковь, нарезанную дольками или кубиками, припускают. Все подготовленные овощи заправляют сливочным маслом или молочным соусом. Картофель приготовляют в виде пюре или нарезают мелкими кубиками и поджаривают. Жареный картофель комбинируют с ветчиной или свиными копченостями и жареным луком.

Свежие, вареные или консервированные грибы режут на мелкие куски, поджаривают на масле и заправляют в сметанном соусе. На одну порцию омлета идет готовых заправленных овощей и грибов от 70 до 100 г.

Норма на порцию: яиц 3 шт., молока 35 г, масла 15 г, овощей или грибов 70—100 г, соли 1,5 г.

Омлеты с мясным фаршем приготовляют с ветчиной, языком, птицей и дичью, с почками, с сосисками, причем фарш можно приготовить из одного продукта, например ветчины или языка и птицы, или их смешивают и, таким образом, фарш получается сборным из нескольких продуктов. Для приготовления фарша все мясные продукты берут в готовом отварном или жареном виде, нарезают мелкими кусочками, обжаривают на масле и заправляют красным соусом. Во все мясные фарши можно добавлять шампиньоны. На одну порцию мясных продуктов берут 50 г, а соуса 25—30 г.

Норма на порцию: яиц 3 шт., молока 35 г, масла 15 г, фарша 70 г.

Яйца печеные. Яйца пекут в скорлупе. Для этого отбирают целые яйца с чистой, не побитой скорлупой. Если на скорлупе яиц имеются загрязненные места, их отмывают теплой водой. Яйца укладывают на противни и пекут в духовом шкафу с температурой 200—250° С в течение 25—30 мин. Печеные яйца подают к пиву.

Яйца фри. Яйца жарят сырыми во фритюре. Жиром для фритюра может быть растительное масло: подсолнечное, хлопковое или прованское. В разогретый до 170° С жир выпускают по одному сырому яйцу и жарят 2—3 мин. Во время жарки яйца следует поворачивать, чтобы они равномерно обжаривались. Готовые яйца вынимают шумовкой из жира, кладут на сито для того, чтобы с них стек жир. У готовых яиц белок должен быть твердым, а желток — жидким. Подают яйца на крутонах из белого хлеба; в качестве гарнира кладут жареную зелень петрушки; соус томатный или бордосский подают отдельно.

Норма на порцию: яиц 2 шт., белого хлеба 30 г, соуса 50 г, жира 20 г.

ГЛАВА XV

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

Творог употребляют в пищу или натуральный, т. е. не подвергают его никакой тепловой обработке, или же из него приготовляют сырники, пудинги, запеканки, вареники и т. д. Натуральный творог отпускают со сметаной или с молоком или же из него приготовляют сырковую массу.

Сырковая масса. Сырковая масса приготовляется натуральной или в нее добавляют цукат, изюм, коринку или же фруктово-ягодные пюре и соки. Творог для всех изделий берется жирный, нормальной кислотности и влажности. Если творог жидкий, то его предварительно отпрессовывают. Ниже мы приводим несколько рецептур и комбинаций приготовления сырковой массы. Нормы даны на 1 кг массы.

С ы р к о в а я м а с с а н а т у р а л ь н а я. Творог протирают на протирочной машине или сите. В протертый творог добавляют сметану, сахар или сахарную пудру, соль, ванилин и хорошо вымешивают. При изготовлении больших количеств вымешивание сырковой массы производят в машинах.

Норма на 1 кг сырковой массы: творога 750 г, сметаны 50 г, сахару 250 г, соли 5 г, ванилина 0,15 г.

С ы р к о в а я м а с с а с ц у к а т а м и. Сливочное масло растирают с сахаром и солью. В растертое масло кладут в три-четыре приема протертый творог и хорошо вымешивают, а затем добавляют сметану и в конце вымешивания цукат, нарезанный мелкими кусочками.

Кроме цуката, в сырковую массу можно добавлять изюм и коринку.

Норма на 1 кг сырковой массы: творога 650 г, масла сливочного 50 г, сметаны 50 г, сахару 250 г, цукатов 50 г, ванилина 0,15 г, соли 5 г.

С ы р к о в а я м а с с а с я г о д н ы м и с о к а м и. Сливочное масло, сырые желтки, сахар и соль растирают вместе. Затем в растертую массу добавляют протертый творог, ягодный сок и все вместе хорошо вымешивают.

Норма на 1 кг сырковой массы: творога 650 г, сахару 250 г, ягодных соков (клубника, малина, слива) 150 г, яиц (желтки) 2 шт., масла сливочного 50 г, соли 2 г.

Творожный крем. Сливочное масло, яичные желтки, сахар и соль растирают вместе. В растертую массу кладут протертый творог,

сметану и хорошо вымешивают. После этого в массу добавляют взбитые яичные белки и снова вымешивают. Подают сырковую массу охлажденной в салатниках или на тарелках, придав ей красивую форму. Для этого приготовленную массу выпускают из кондитерского мешка с фигурной трубочкой. Готовую сырковую массу до подачи хранят в холодном месте с температурой 5—8° С.

Норма на 1 кг сырковой массы: творога 600 г, масла сливочного 75 г, сметаны 150 г, яиц 2 шт., сахару 125 г, соли 2 г, ванилина 0,15 г.

Сырники со сметаной. В протертый творог добавляют муку или манную крупу, сахар, яйца, соль и ванилин и все вместе смешивают. После этого творожную массу выкладывают на стол, посыпанный мукой, и разделывают сырники по 2—3 шт. на порцию. Разделанные сырники обжаривают на масле с обеих сторон, а потом ставят в духовку на 5—7 мин., чтобы внутри сырники хорошо прожарились. Отпускают сырники горячими, сметану подают отдельно.

Норма на порцию: творога 150 г, масла 10 г, муки пшеничной 20 г, сахару 20 г, яиц $^1/_5$ шт., сметаны 30 г, соли 2 г, ванилина 0,02 г.

Пудинг из творога. В протертый творог кладут сырые желтки, сахарный песок, соль, ванилин, пшеничную просеянную муку и хорошо вымешивают. После этого в творожную массу добавляют промытый изюм, взбитые белки и, размешав массу, выкладывают на противни или в формы, смазанные маслом и посыпанные сухарями. Поверхность пудинга смазывают сметаной, посыпают сухарями, обрызгивают маслом и запекают в духовом шкафу 30—35 мин. Готовый пудинг нарезают на порции и подают горячим со сметаной или фруктовым соусом.

Вареники из творога. Приготовление вареников состоит из приготовления фарша, приготовления теста и разделки вареников.

Приготовление фарша. В протертый творог добавляют сахар, соль, сметану, размягченное сливочное масло и все перемешивают.

Приготовление теста. Просеяв муку на стол и сделав в ней углубление, в которое кладут соль, яйца, сливочное масло, замешивают тесто. Промесив хорошо тесто, его посыпают мукой и оставляют в таком виде на 25—30 мин., чтобы тесто несколько ослабло, а затем его тонко раскатывают длинной полосой.

Разделка вареников. На раскатанное тесто, отступя на 2 см от края, раскладывают в виде шариков с интервалами в 2 см один от другого творожный фарш; край и промежутки между фаршем смазывают льезоном и закрывают тестом. После этого тесто обжимают на фарше и вырезают круглой выемкой, как пельмени. Разделанные вареники складывают на деревянные, посыпанные мукой листы и до варки хранят в холодном месте с температурой до +8° С. Перед отпуском вареники опускают в посоленную кипящую воду и варят 5—7 мин. Готовые вареники вынимают из воды шумовкой в кастрюлю, поливают растопленным маслом и аккуратно

перемешивают. Подают вареники в суповых мисках или глубоких тарелках. Сметану к ним подают отдельно.

Вареники ленивые. В протертый творог кладут яйца, сахар, соль, 5 г растопленного масла, 15 г муки и все это смешивают (остальные 15 г масла оставляют для заправки готовых вареников, а 5 г муки для разделки). После этого творожную массу раскатывают толщиной в 1—1,5 см. Раскатанное тесто нарезают узкими полосками, которые в свою очередь нарезают на мелкие кусочки по 10—15 г и складывают на посыпанный мукой лист. Перед отпуском вареники опускают в кипящую посоленную воду и варят 5—7 мин. Готовые вареники вынимают из воды и перекладывают в неглубокую посуду с растопленным маслом, посыпают молотыми сухарями и аккуратно перемешивают путем встряхивания кастрюли. Отпускают вареники горячими, сметану подают отдельно.

Таблица 36

Примерные нормы для блюд из творога на порцию (в г)

Наименование продуктов \ Наименование блюд	Сырники со сметаной	Пудинг из творога	Вареники	Вареники ленивые
Творог	150	200	100	180
Масло	10	15	10	20
Мука пшеничная	20	15	40	20
Сахар	20	20	10	10
Яйца	10	10	20	25
Сметана	30	30	5	30
Соль	2	1,5	2	2
Ванилин	0,02	0,02	—	—
Изюм	—	10	—	—
Сухари	—	5	—	10
Вода	—	—	20	—

ГЛАВА XVI

СОУСЫ

Общие сведения

Соусы делают пищу более сочной, разнообразят вкус и внешний вид блюда и, кроме того, повышают его калорийность: 100 г соуса (обычная средняя норма на блюдо) дает от 50 до 80 калорий. Большинство блюд из мясных продуктов, птицы, дичи, рыбы, раков, из овощей и грибов, а также и из яиц подается с каким-нибудь соусом.

Составной частью большинства соусов является мука. Без муки готовится сравнительно немного соусов, в которых основной составной частью является масло сливочное или растительное. Соусы с мукой готовятся на бульонах, молоке и сметане.

Мука для соусов берется пшеничная не ниже 75%-ного выхода. Предварительно она подвергается обжариванию — пассерованию.

Пассерование муки производится на жирах, но иногда применяется и сухая пассеровка, т. е. поджаривание без жиров. В последнем случае (сухая пассеровка) мука применяется только для заварки красного соуса.

Во время поджаривания (пассерования) муки белковые вещества ее свертываются, а крахмал частично превращается в декстрин, вследствие чего при заваривании она не дает клейкой жидкости, как это имеет место при заваривании сырой муки (на болтушке). Кроме того, при обжаривании мука приобретает лучшие вкусовые качества. Поджаренная (пассерованная) мука вместе с жирами в кулинарии именуется «мучной пассеровкой». Различают два вида мучной пассеровки: 1) красную пассеровку для красных мясных и грибных соусов, 2) белую пассеровку для белых мясных и рыбных, а также для молочных и сметанных соусов.

Жира для мучной пассеровки берут из расчета 1 : 1, т. е. на 1 кг муки 1 кг жира. Это соотношение твердо выдерживается, когда берется нетопленый жир — сливочное масло. Количество же топленого жира, масла и сала можно уменьшить до 800 г на 1 кг муки.

Красная мучная пассеровка. Для красной пассеровки употребляют преимущественно сало, которое распускают на сковородах или железных противнях; в него всыпают просеянную муку и пассеруют ее на плите или в духовых шкафах при периодическом помешивании веселкой, чтобы пассерование шло равномерно. Пассе-

рование ведут до приобретения пассеровкой коричневого цвета, что получается при нагреве до 150°. Приготовлять красную пассеровку в луженой посуде не рекомендуется, так как портится (темнеет) полуда.

Белая пассеровка. Для приготовления белой пассеровки, а также варки самого соуса и наблюдения за ним в процессе варки лучше всего пользоваться посудой с невысокими краями и толстым дном, например, сотейники, коробины. В качестве жира для белой пассеровки берут только коровье масло — сливочное или топленое. Мука пшеничная по качеству должна быть не ниже муки 75%-ного выхода. Масло кладут в посуду и ставят на плиту. Когда оно растопится, в него всыпают просеянную пшеничную муку и, помешивая веселкой, нагревают до температуры 120—130° С.

Бульоны для соусов. Мясные и рыбные соусы изготовляются с мучной пассеровкой на соответствующих бульонах.

Бульоны для соусов должны быть наваристыми — хорошо экстрактивными, причем для красных соусов варится специальный коричневый бульон, а для белых — обычный белый бульон; последний получается при варке мясных продуктов, птицы и рыбы или специально варится из мясных или куриных костей или рыбных пищевых отходов.

Варка коричневого бульона. Мелко нарубленные сырые кости (телячьи, свиные, бараньи, говяжьи) и нарезанные коренья обжаривают вместе в духовом шкафу до получения коричневого цвета 1—1½ часа, затем заливают водой 2,5—3 л на килограмм костей и варят в открытой посуде в течение 8—9 час. Кипение должно быть слабым, так как при этом получается более чистый и ароматный бульон и облегчается удаление жира, который при слабом кипении всплывает на поверхность. Жир удаляется периодически, по мере накопления. За время варки бульон выкипает на 15—30%.

Примерная норма костей — 500 г на 1 л бульона.

При варке больших количеств бульона на 1 кг костей следует брать 1,5 л воды. При этом получается концентрированный бульон, который при употреблении разводят с таким расчетом, чтобы на 1 л его приходилось 500 г сырых костей.

Фюме. В случае необходимости иметь запас коричневого бульона свежесваренный концентрированный бульон упаривают в пять раз. Во время упаривания бульон несколько раз процеживают через салфетку для удаления взвешенных частиц и полностью снимают с него жир. В результате упаривания получается бульон с большим содержанием клея, застывающий при охлаждении. Фюме хорошо сохраняется и используется для приготовления соусов при разведении до нормы, а также в качестве приправы.

Варка соусов (основные правила). Соусы во избежание пригорания варят в посуде с толстым дном при легком кипении. Размешивают деревянными лопаточками или веничками. Для процеживания употребляют волосяные сита, металлические конусные цедилки, салфетки из неплотной ткани или сложенную вдвое марлю. Упо-

требляемая для процеживания ткань должна быть выстирана горячей водой с содой (рис. 64).

При заварке красного соуса пассеровку охлаждают, соединяют с горячим бульоном и хорошо размешивают. При варке красного соуса в течение 1—2 час. тихого кипения тщательно удаляется жир.

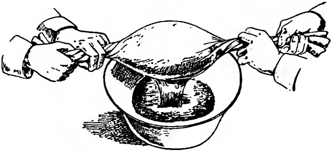


Рис. 64. Провертывание соуса через салфетку

После каждого удаления жира соус тщательно промешивают, чтобы он не начал пригорать.

При заварке белых, молочных и сметанных соусов в горячую пассеровку вначале вливают часть горячей жидкости (не более одной трети) и хорошо размешивают, затем уже вливают остальную часть.

Соусы, в состав которых входят яйца, во избежание свертывания проваривают после введения яиц при температуре не выше 80° С.

В приводимых на соусы раскладках продукты взяты нетто из расчета на 1 л соуса.

Мясные соусы

Красный соус основной

Основной красный соус приготовляют из коричневого бульона, красной пассеровки, томата-пюре и кореньев. Соединив пассеровку с бульоном, добавляют томат-пюре, спассерованные коренья, стебли зелени петрушки или укропа и варят 2—3 часа, полностью удаляя жир. После этого соус заправляют солью, перцем и процеживают.

На 1 л соуса берут коричневого бульона 1 л, красной пассеровки 100 г, томата-пюре 100 г, кореньев и лука 75 г, соли 15 г и перца 2 г.

Готовый красный соус должен иметь светлокоричневатый цвет. Для придания соусу нужной окраски его иногда подкрашивают жженкой.

Для приготовления жженки сахар нагревают с небольшим количеством воды на сковороде до тех пор, пока он не приобретет коричневого цвета, после чего вливают воду, дают вскипеть и процеживают. Такая жженка не только придает окраску, но и служит

приправой для соуса, придавая ему некоторую остроту. Следует избегать перегорания сахара, так как при этом цвет будет синий и вкус горький.

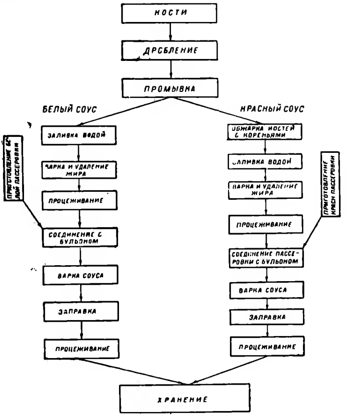


Схема изготовления основных соусов (красного и белого)

Производные красного соуса

Производные красного соуса получают путем добавления в основной красный соус различных гарниров — наполнителей и приправ — пряностей.

Отделка красных соусов состоит в проваривании их с мелко нарубленными, поджаренными на жире вместе с кореньями куриными или телячьими костями. Соус в этом случае разводят до жидкого состояния и затем при очень слабом кипении уваривают до нужной консистенции, снимая тщательно жир. По окончании варки соус процеживают.

В качестве гарнира-наполнителя применяется, главным образом, лук рубленый или шинкованный, а также коренья — морковь, репа, петрушка и грибы (шампиньоны или белые). Лук и коренья

соединяют с красным соусом в пассерованном виде, грибы — шампиньоны и белые свежие — в вареном и поджаренном виде, а белые сухие грибы — в вареном виде.

Почти во все красные соусы при их проваривании с гарниром добавляют пряности — лавровый лист, перец горошком, зелень петрушки, эстрагон и т. д. Чтобы иметь возможность удалить пряности из готового соуса (поскольку соусы с гарниром не процеживают), их завертывают в зелень петрушки или чистую марлю и перевязывают шпагатом (так называемый «букет»).

Для усиления остроты производных соусов их заправляют по окончании варки солью и перцем. Количество этих приправ в нижеприводимых раскладках не указывается, так как оно колеблется в зависимости от желаемой остроты и вкуса изготовляемого соуса.

Кайенский перец для равномерности распределения его в соус вводят смешанным с кусочками сливочного масла.

Красный соус с вином. Красный соус с вином приготовляют с мадерой, малагой и красным вином. Для этого берут готовый красный соус (проваренный с куриными или телячьими костями), добавляют в него прокипяченное виноградное вино в количестве 50—200 г на литр соуса.

Соус мадера с трюфелями. В красный соус с мадерой добавляют рубленые трюфели (соуса 0,9 л, трюфелей 150 г).

Соус пикантный. Репчатый лук мелко рубят и пассеруют на масле. В спассерованный лук вливают уксус, добавляют перец горошком, лавровый лист и уваривают досуха. Затем лук соединяют с готовым красным соусом и варят 10—15 мин. По окончании варки в соус добавляют сою-кабуль и рубленые корнишоны в количестве 100 г.

Соус миротон (с луком). Тонко нашинкованный лук пассеруют, вливают в него уксус, кладут перец, лавровый лист и выпаривают досуха. Затем соединяют с красным соусом, заправляют солью и сахаром и варят 10—15 мин.

Луковый соус с горчицей. В мелко нарубленный пассерованный лук прибавляют томат-пюре, перец, лавровый лист и пассеруют 7—10 мин. Спассерованный с томатом лук соединяют с красным соусом, вливают бульон, солят и варят 10—15 мин. В готовый соус кладут столовую горчицу и промешивают.

Соус охотничий. Мелко нарубленный пассерованный лук соединяют с рублеными шампиньонами и пассеруют 5—7 мин., после чего вливают белое вино, выпаривают на ⅓ и соединяют с красным соусом, в который добавляют пассерованный томат-пюре и соль. Соус со всеми приправами варят 10—15 мин. и затем кладут в него рубленую зелень петрушки и эстрагона.

Красный соус с кореньями. Нарезанные дольками или вынутые круглой выемкой пассерованные коренья и лук кладут в горячий красный соус, добавляют перец и лавровый лист и на легком огне варят 15—20 мин.

Соус эстрагон. В мелко нашинкованные пассерованные коренья и лук вливают белое вино, кладут стебли эстрагона и выпаривают на ⅓, после чего вливают красный соус и бульон и варят 25—30 мин. Затем соус заправляют солью и перцем и процеживают. После этого кладут в него листики эстрагона и доводят до кипения.

Красный соус с луком и грибами. В мелко нарубленный пассерованный лук прибавляют рубленые вареные белые грибы или шампиньоны, перец горошком, лавровый лист и пассеруют 5 мин. Затем вливают белое вино, выпаривают на ⅓, соединяют с красным соусом, кладут пассерованный томат-пюре и варят 10—15 мин.

Соус бордосский. Мелко нашинкованный лук, петрушку, сельдерей, раздробленный перец горошком заливают красным вином и выпаривают на $^2/_3$. Затем вливают красный соус, прибавляют фюме и варят 15—20 мин. После варки соус заправляют солью, кайенским перцем и процеживают.

Соус перечный. Мелко нарезанные коренья и лук заливают виноградным уксусом и бульоном, кладут пряности: тмин, гвоздику, мускатный орех по 0,1 г, зелень петрушки и тушат на легком огне под крышкой 20—25 мин., чтобы жидкость уварилась на $^2/_3$. Затем вливают красный соус и кипятят 8—10 мин., после чего кладут соль, сахар, соус процеживают и льезонят сливочным маслом, которое предварительно смешивают с молотым красным перцем.

Соус перечный с уксусом. В мелко нашинкованный лук вливают белое вино, выпаривают на ⅓, затем добавляют красный соус, бульон и варят 15—20 мин., после чего заправляют солью, кайенским перцем и эстрагонным уксусом. Дают соусу вскипеть и процеживают.

Красный соус с вареньем. Свиные копчености (без жира) мелко нарезают, обжаривают, заливают красным вином и бульоном. Туда же добавляют перец, лавровый лист, ветки петрушки, укропа, эстрагона, черносмородиновое варенье и все вместе тушат 20—25 мин., чтобы жидкость уварилась на $^2/_3$. Затем добавляют красный соус и кипятят 8—10 мин. Готовый соус солят и процеживают.

Красный соус с апельсинным соком. Апельсинную цедру без белой кожицы тонко шинкуют соломкой, ошпаривают кипятком и кладут в предварительно выпаренное наполовину красное вино. Туда же вливают красный соус и все вместе кипятят 8—10 мин. Затем добавляют апельсинный сок, сахар, соль и льезонят соус сливочным маслом. При отпуске в соус кладут очищенные от кожицы кусочки апельсина; апельсины могут быть заменены мандаринами.

Красный соус холодный (шофруа коричневый). Кости мелко рубят, коренья режут, затем все вместе обжаривают на жирах. После этого соединяют их с бульоном и соусом, все хорошо размешивают и варят при тихом кипении 30—40 мин.; жир во время варки тщательно удаляют. Соус процеживают через сито, добавляют в него соль и предварительно размоченный желатин и еще раз процеживают через салфетку. В процеженный соус вливают прокипяченную мадеру и охлаждают, периодически помешивая.

Таблица 37

Соусы, производные от основного красного соуса (нормы продуктов на 1 л соуса в г)

Наименование продуктов / Наименование соусов	Пикантный	Миротон	Луковый с горчицей	Охотничий	Красный с кореньями	Эстрагон	Красный с луком и грибами	Бордосский	Перечный	Перечный с уксусом	Красный с вареньем	Красный с апельсиновым соком	Холодный шофруа
Красный соус (в л)	0,8	0,9	0,8	0,7	0,8	0,9	0,8	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,5
Масло	50	50	40	50	50	20	50	—	50	—	20	50	40
Лук репчатый	300	300	200	200	150	50	200	50	20	100	50	—	25
Морковь	—	—	—	—	100	30	—	—	20	—	—	—	25
Петрушка или сельдерей	—	—	—	—	50	20	—	50	20	—	—	—	30
Перец горошком	1	1	1	1	1	1	1	2	3	—	0,2	—	—
Лавровый лист	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	—	0,5	—	0,5	—	—
Уксус 3%-ный	150	150	—	—	—	—	—	—	100	50	—	—	—
Томат-пюре	—	—	200	100	—	—	100	—	—	—	—	—	—
Виноградное вино	—	—	—	100	—	100	100	200	—	200	—	200	100
Шампиньоны	—	—	—	100	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Эстрагон	—	—	—	10	—	30	—	—	—	—	10	—	—
Зелень петрушки или укроп	—	—	—	10	—	—	—	—	—	—	10	—	—
Грибы белые сушеные	—	—	—	—	—	—	50	—	—	—	—	—	—
Фюме	—	—	—	—	—	—	—	100	—	—	—	—	—
Апельсины	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1 шт.	—
Чеснок	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—
Свиные копчености	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	50	—	—
Желатин	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30
Кости дичи или птицы	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	200
Варенье черносмородиновое	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	50	—	—
Костный бульон	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,7
Сахар	—	15	—	—	—	—	—	—	5	—	—	10	—

Хранение красных соусов

Красные соусы можно хранить в горячем и холодном виде. На водяной бане при температуре 65—70° С соусы могут храниться в течение 3—4 час. без особого изменения их качества. Чтобы при этом на поверхности соусов не образовалось пенки, их сбрызгивают распущенным сливочным маслом и плотно прикрывают крышкой. В холодном виде хранят соусы при температуре не выше 10° С в течение 2—3 дней. Особенно хорошо выдерживают холодное хранение соусы, приготовленные на сильно выпаренном бульоне. Хранящиеся холодными и затем разогретые соусы имеют лучший вкус, чем соусы, длительно хранившиеся в горячем виде.

Томатный соус (основной)

Томатный соус приготовляют на коричневом и белом бульоне. В разведенную бульоном пассеровку добавляют спассерованный томат-пюре с кореньями и луком и варят 25—30 мин. Затем соус солят, процеживают и льезонят сливочным маслом.

Норма на 1 л: бульона 0,8 л, пассеровки 60 г, томата-пюре 300 г, кореньев и лука 70 г, масла сливочного 200 г.

Томатный натуральный соус

Томатный натуральный соус приготовляют из томата-пюре и свежих помидоров. Томат-пюре протирают через сито и проваривают 5—7 мин. Затем солят и льезонят сливочным маслом. Свежие помидоры припускают в собственном соку и протирают через сито. После этого уваривают до консистенции томата-пюре, солят и льезонят маслом.

Норма на 1 л: томата-пюре 900 г, масла 300 г, перца 2 г, соли 12 г.

Соус провансаль

Мелко нашинкованный спассерованный на сливочном или прованском масле лук и вареные нарезанные грибы соединяют с томатным соусом и варят 10—15 мин. В готовый соус добавляют мелко нарубленный чеснок.

Норма на 1 л: томатного соуса 0,8 л, масла 50 г, грибов белых или шампиньонов 200 г, лука 300 г, чеснока 10 г.

Белый соус основной

Белые соусы готовят из белого бульона и белой пассеровки. Бульон для соуса большей частью специально не варят, а употребляют бульон, полученный при варке или припускании мясных продуктов и птицы, которые отпускают под белым соусом.

Белый соус для блюд из дичи приготовляют на говяжьем или курином бульоне с добавлением в него бульона от припускания дичи.

Производные белого соуса

Соус сюпрем. Сырые яичные желтки и кусочки сливочного масла соединяют и при непрерывном помешивании проваривают на слабом огне. Доведя смесь до температуры 60—70° С, ее снимают с огня и, не переставая мешать, вливают горячий белый соус. Затем добавляют соль, лимонный сок, мускатный орех, размешивают и процеживают.

Норма на 1 л: белого соуса 0,8 л, желтков 3 шт., масла сливочного 150 г, лимонного сока 30 г, мускатного ореха 2 г.

Паровой соус. Белый соус, приготовленный на курином бульоне, заправляют лимонным соком, солью и перцем и льезонят сливочным маслом. После этого соус процеживают. Для улучшения вкуса соуса в него могут быть добавлены виноградное белое кислое вино (100 г) и свежие шампиньоны (50 г) или отвар от них. Вино и шампиньоны кладут во время варки соуса, причем последние в нарезанном виде.

Норма на 1 л: белого соуса 0,9 л, масла сливочного 150 г, лимонного сока 45 г.

Соус белый холодный (шофруа белый). Белый соус, изготовленный на крепком курином бульоне, заправляют солью и лимонной кислотой, маслом не льезонят. В горячий соус после введения в него соли и лимонной кислоты добавляют предварительно размоченный в холодной воде желатин. После растворения желатина в соусе его процеживают через салфетку и охлаждают при непрерывном помешивании.

Этот соус применяется для заливки котлет из птицы и дичи, подаваемых в холодном виде.

Норма продуктов на 1 л соуса: белого соуса 1 л, желатина 20—30 г.

Хранение белых мясных соусов

Белые соусы в охлажденном состоянии можно хранить 10—12 час. при температуре не выше +10°, а белый соус для холодных блюд при этих же условиях—до двух суток. При температуре не выше +3° все белые соусы можно хранить 2—3 дня.

Белые соусы в горячем состоянии хранят не более 4 час., обычно на водяной бане (мармите), при температуре не выше 80°, так как при более высокой температуре соусы отмасливаются.

Рыбные соусы

Основой большинства соусов является белый рыбный соус. Белый рыбный соус слагается из двух основных частей: 1) рыбного бульона (бреза) и 2) белой пассеровки.

Рыбный бульон (брез)

Брезом в кулинарии принято называть крепкий наваристый бульон с большим содержанием экстрактивных веществ.

Рыбный брез получают от выварки рыбных пищевых отходов: голов, кожи, костей, получаемых в процессе обработки рыбы, а также от варки и припускания рыб в целом виде, звеньями и порционными кусками. Наилучший бульон получается от рыб осетровых пород и судака.

Бульон, сваренный из голов леща, карпа, сазана и воблы, имеет горький вкус, а поэтому не пригоден для изготовления соусов.

Белый соус основной

В готовую пассеровку вливают одну треть нормы бульона и хорошо вымешивают веселкой, чтобы соус был гладкий и без комков. Затем, не переставая мешать, вливают постепенно остальную часть бульона и соус варят 20—25 мин.

Получаемый белый соус в незаправленном виде является полуфабрикатом для большинства рыбных соусов.

Норма на 1 л: бульона 1 л, белой пассеровки 100 г.

Производные соусы от основного белого

Соус паровой. Приготовленный, как описано выше, белый соус по окончании его варки заправляют. Для этого, прекратив кипение соуса, его солят, добавляют лимонный сок или лимонную кислоту, молотый перец, кусочки сливочного масла и вымешивают до тех пор, пока все масло полностью не соединится с соусом.

Затем соус провертывают на салфетку или марлю. После введения масла соус не кипятят. Для улучшения вкуса соуса можно добавлять в него сок из шампиньонов и виноградное белое вино; последнее вливают в соус вместе с лимонным соком. В этом случае количество лимонного сока уменьшают.

Соус белое вино. В белый соус после разведения пассеровки бульоном кладут нарезанные петрушку (корень), репчатый лук и варят соус на слабом огне 30—35 мин. Перед окончанием варки в соус добавляют белое виноградное сухое вино, а затем, прекратив кипение и непрерывно помешивая, — сырые яичные желтки, кусочками сливочное масло, соль, перец молотый, лимонный сок или лимонную кислоту. После этого соус процеживают.

Соус рассол. В готовый белый соус в конце варки добавляют огуречный рассол и, дав ему прокипеть 8—10 мин., заправляют его. В соус кладут соль, молотый перец, кусочками сливочное масло и хорошо вымешивают. После этого соус процеживают.

Соус рассол всегда сопровождается гарниром, который тоже носит название «рассол». В состав последнего входят белые грибы, вареные хрящи осетровых рыб и соленые огурцы.

Гарнир может быть соединен непосредственно с соусом или же его держат на раздаче отдельно от соуса в горячем посоленном бульоне.

Для приготовления 1 кг гарнира «рассол» берут грибов белых свежих 300 г, хрящей осетровых 300 г, огурцов соленых 400 г.

С соленых огурцов счищают кожу и, удалив сердцевину с зернами, нарезают их кусочками и отваривают.

Белые свежие грибы, предварительно отваренные, а также консервированные и маринованные, или шампиньоны нарезают ломтиками.

Маринованные грибы ввиду большого содержания уксусной кислоты после нарезки погружают в воду и дают ей раз вскипеть.

Хрящи осетровых рыб в вареном виде нарезают ломтиками.

Подготовленные огурцы, хрящи и грибы соединяют, затем кладут в соус или держат до отпуска в горячем посоленном бульоне.

Белый соус с раковым маслом. В белый соус после разведения пассеровки бульоном добавляют белые коренья и лук в мелко нарезанном виде и варят 25—30 мин. на слабом огне. Перед окончанием варки в соус вливают белое сухое виноградное вино, кладут соль и молотый перец, а затем, прекратив кипение и непрерывно помешивая, — кусочки сливочного и ракового масла. После этого соус процеживают.

Соус томатный рыбный. В белый рыбный соус добавляют томат-пюре, спассерованные коренья (морковь, петрушку и лук) и варят при слабом кипении 25—30 мин. По окончании варки соус солят, добавляют перец, кусочками сливочное масло, хорошо вымешивают и затем процеживают через сито.

В томатный соус можно добавлять виноградное белое вино в количестве 100 г на 1 л соуса. Вино вливают в конце варки соуса.

Соус пикан (русский пикан). Приготовляют путем соединения томатного соуса с гарниром «русский пикан».

Гарнир «русский пикан» приготовляют следующим образом: морковь и петрушку режут мелкими брусочками и припускают раздельно. Соленые и свежие огурцы очищают от кожицы и зерен, режут ромбиками и затем отваривают. Вареные хрящи осетровой рыбы, белые свежие или маринованные грибы нарезают ломтиками. Каперсы и оливки отделяют от рассола и перебирают, а оливки, кроме того, еще срезают с косточек. Подготовленный гарнир смешивают и хранят в холодном месте и по мере спроса его прогревают в горячем посоленном бульоне или же кладут непосредственно в томатный соус.

Норма на 1 кг: моркови 150 г, петрушки 150 г, хрящей 200 г, грибов 200 г, каперсов 50 г, оливок 50 г, огурцов 200 г.

Соус томатный с кореньями (бордосский). Коренья, петрушку, сельдерей, морковь и лук режут мелкой крупкой и пассеруют на масле с добавлением лаврового листа и перца горошком. В спассерованные коренья вливают виноградное белое вино и выпаривают на $^2/_3$. После этого коренья соединяют с готовым, процеженным, как описано выше, томатным соусом и варят 7—10 мин. По окончании варки соус льезонят сливочным маслом.

Соус рыбный по-матросски (матлот). Коренья и лук репчатый в резаном виде пассеруют на масле. После этого заливают их красным вином, добавляют лавровый лист, перец горошком, мелко нарезанные корни шампиньонов (¼ нормы) и уваривают на $^2/_3$, вливают рыбный томатный соус и варят 10—15 мин., затем в соус кла-

дут протертые анчоусы, смешанные с маслом, хорошо размешивают и процеживают. Иногда для остроты в соус добавляют красный перец, который вводят вместе с маслом и анчоусами.

Второй способ изготовления этого соуса заключается в том, что взамен томатного рыбного соуса берут основной красный мясной соус, остальные продукты и техника изготовления те же.

Таблица 38

Соусы, производные от основного белого соуса (норма продуктов в г на 1 л)

Наименование соусов / Наименование продуктов	Паровой	Белое вино	„Рассол“	С раковым маслом	Томатный	Томатный с кореньями, бордолез	Рыбный по-матросски
Белый соус (в л)	0,9	0,9	0,9	0,9	0,8	—	—
Томатный соус (в л)	—	—	—	—	—	0,8	0,9
Томат-пюре	—	—	—	—	300	—	—
Масло сливочное	150	150	150	100	100	100	50
Масло раковое	—	—	—	50	—	—	—
Белое виноградное вино	—	100	—	100	100	100	200
Петрушка, сельдерей	—	70	—	40	15	150	20
Лук репчатый	—	30	—	—	20	100	40
Морковь	—	—	—	—	15	—	30
Шампиньоны свежие	—	—	—	—	—	—	100
Анчоусы	—	—	—	—	—	—	50
Яичные желтки	—	1	—	—	—	—	—
Огуречный рассол	—	—	100	—	—	—	—
Лимонный сок или лимонная кислота	30	15	—	—	—	—	—
Лук шалот	—	—	—	—	—	—	100

Хранение рыбных соусов

Сроки и условия хранения рыбных соусов такие же, как и для мясных соусов.

Овощные соусы

Эти соусы применяются преимущественно для овощных и для рыбных блюд.

Соус хрен с уксусом (холодный). Хрен растирают на терке или терочной машине, слегка рубят ножом, затем заливают уксусом и хорошо размешивают, после чего добавляют 300 г воды, соли и сахару и снова перемешивают.

Этот соус дается к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам. Соус хрен с уксусом очень устойчив при хранении.

Норма на 1 л: хрена 400 г, уксуса 3%-ного 300 г, сахару 50 г, соли 40 г.

Соус маринад холодный. Нарезанные мелкой соломкой или очень тонкими кружочками овощи пассеруют на масле. Когда овощи спас-

серуются, добавляют томат-пюре и вновь пассеруют 10—15 мин. Затем вливают уксус, который предварительно разводят, добавляя к нему 300 $см^3$ воды. После вливания уксуса добавляют соль, сахар, лавровый лист, перец и кипятят 15—20 мин. Готовый соус охлаждают. Применяется он для холодной рыбы.

В этот соус в качестве пряностей можно добавлять гвоздику и корицу по 0,5 г.

Соус маринад изготовляют и без томата, в этом случае добавляют 10—15 г картофельной муки, которую закладывают в готовый соус, предварительно размешав ее в холодной воде.

Для соуса маринада, особенно без томата, рекомендуется брать вместо воды рыбный процеженный бульон.

Норма на 1 л: лука 250 г, моркови 300 г, петрушки 50 г, сельдерея 50 г, масла растительного 100 г, томата-пюре 250 г, сахару 50 г, уксуса 3%-ного 100 г, соли 20 г, перца горошком 0,5 г, лаврового листа 0,5 г.

Грибные соусы

Грибные соусы дают к овощным блюдам (обычно к картофельным котлетам, а также к рисовым котлетам или биткам).

Соус грибной. Спассерованную с 40 г масла муку разводят горячим грибным бульоном, кладут томат-пюре и варят 10—15 мин. Затем процеживают, добавляют мелко нашинкованный пассерованный лук, шинкованные вареные грибы, соль и варят 10—12 мин. В грибной соус можно добавлять чернослив в количестве 100 г на 1 л соуса.

Норма на 1 л: бульона грибного 0,9 л, грибов вареных белых 50 г, масла 60 г, муки 40 г, лука репчатого 100 г, томата-пюре 100 г.

Варка грибов. Тщательно промытые грибы замачивают в холодной воде на 2—3 часа и варят в ней же без соли 1—1,5 часа. Для получения 1 л бульона берут 1,2 л воды.

Сметанные соусы

Сметанные соусы применяются для блюд из мясных продуктов, птицы и дичи, рыбы, овощей и грибов.

Сметанный соус основной изготовляется или из одной сметаны, или из сметаны в смеси с белым соусом.

Сметанный соус натуральный. Сметану доводят до кипения, вследствие чего она делается жидкой, затем ее соединяют с белой пассеровкой (из муки и масла) путем постепенного вливания сметаны и непрерывного помешивания, после этого добавляют соль и перец, доводят соус до кипения и процеживают.

Сметанный с белым соусом. В белый соус кладут сметану, добавляют соль и перец, доводят до кипения и процеживают.

Из основного сметанного соуса, изготовленного первым или вторым способом, приготовляют ряд соусов с добавлением различных приправ — лука, томата, сои-кабуль и др.

Сметанный соус с луком и соей-кабуль. В готовый сметанный соус кладут мелко нашинкованный пассерованный лук и варят 3—5 мин., затем добавляют сою-кабуль и размешивают.

Сметанный соус с луком и томатом. В мелко рубленый пассерованный лук кладут томат-пюре и пассеруют вместе 5—7 мин., после чего соединяют с готовым сметанным соусом и варят 3—5 мин.

Сметанный соус с хреном. Тертый хрен слегка пассеруют на масле, вливают уксус, кладут перец горошком, лавровый лист и выпаривают досуха. Затем соединяют с готовым сметанным соусом, солят и варят 5—7 мин.

Этот соус дается к разварному говяжьему мясу и к солонине.

Сметанный соус с паприкой. В готовый сметанный соус кладут пассерованный томат-пюре, добавляют паприку, затем кипятят 5—7 мин. и процеживают.

Сметанный соус с хреном холодный. Хрен растирают на терке или терочной машине, затем его слегка рубят ножом и смешивают со сметаной, добавив соль и сахар.

Этот соус дается к холодному разварному поросенку и к мясному студню.

Хранят его на льду не более одного часа.

Таблица 39

Сметанные соусы (норма продуктов в г на 1 л соуса)

Наименование продуктов \ Наименование соусов	Натуральный	С белым соусом	С луком и соей-кабуль	С луком и томатом	С хреном	С паприкой	С хреном холодный
Сметана	1000	300	300	300	300	300	700
Масло коровье	50	50	50	40	40	50	—
Мука	50	50	50	40	40	50	—
Лук репчатый		—	200	200	—	—	—
Соя-кабуль	—	—	40	—	—	—	—
Томат-пюре	—	—	—	100	—	100	—
Уксус 3%-ный	—	—	—	—	100	—	—
Хрен корнем	—	—	—	—	200	—	300
Сахар	—	—	—	—	—	—	40
Перец горошком	—	—	—	—	1	—	—
„ молотый	0,2	0,5	0,5	0,5	—	—	—
Паприка	—	—	—	—	—	5	—
Соль	15	15	15	15	—	15	15
Бульон (в л)	—	0,8	0,8	0,7	0,7	0,8	—

Молочные соусы

Молочные соусы применяются для блюд из мясных продуктов, птицы, дичи, рыбы и овощей. В зависимости от назначения молочный соус приготовляют различной консистенции:

1) густой — употребляется в качестве фарша;
2) средней густоты — для блюд, запекаемых под этим соусом;
3) жидкий — как обычный соус.

Соус молочный. Готовую белую пассеровку постепенно разводят кипяченым молоком, непрерывно размешивая. Затем кладут соль и кипятят соус 5—7 мин. В жидкий соус, кроме того, кладут сахар, а в соус средней густоты иногда добавляют яичные желтки (3—4 шт. на указанную норму).

	Густой	Средней густоты	Жидкий
Молоко	1 л	1 л	1 л
Масло сливочное	150 г	100 г	40 г
Мука	150 „	100 „	40 „
Соль	3 „	3 „	5 „
Сахар	—	—	10 „

Соус молочный с луком. В слегка спассерованный (без колера) мелко нашинкованный лук наливают бульон и припускают до готовности. Затем соединяют с готовым молочным соусом, варят 5—7 мин., заправляют солью, кайенским перцем и протирают через сито.

Норма на 1 л: молочного соуса средней густоты 1 л, бульона 0,1 л, масла сливочного 30 г, лука репчатого 200 г.

Яично-масляные соусы и смеси

Яично-масляные соусы приготовляют с лимонным соком и уксусом.

Соус яично-масляный с лимонным соком (голландский). В посуду с толстым дном и невысокими краями выпускают сырые яичные желтки, добавляют кусочками сливочное масло и при непрерывном помешивании проваривают на легком огне. Как только смесь загустеет, нагрев прекращают и соус заправляют солью и лимонным соком.

Норма на 1 л: желтков 200 г, масла 650 г, лимонного сока 30 г, соли 10 г.

Соус яично-масляный с уксусом. Дробленый перец горошком заливают уксусом и выпаривают на ⅓. Затем добавляют холодную воду, сырые яичные желтки и, непрерывно вымешивая веничком, проваривают на слабом огне. Когда смесь получит вид однородной массы и несколько загустеет, нагрев прекращают и, не переставая размешивать, вливают тонкой струей растопленное сливочное масло. Когда масло вполне соединится с соусом, последний солят и процеживают.

Норма на 1 л: желтков 120 г, масла 700 г, уксуса 3%-ного 150 г, воды 100 г, перца горошком 2 г, соли 10 г.

Соус беарнский. Мелко нашинкованный лук, дробленый перец и зелень эстрагона заливают уксусом и выпаривают на ⅓, после чего прибавляют белый соус и варят 5—7 мин. Затем, сняв соус с огня, вводят голландский соус, кладут соль и провертывают через салфетку. После соединения белого соуса с голландским соус кипятить нельзя.

Хранят соус на водяной бане при температуре 60—65° С.

Этот соус дается к натуральному жареному мясу — филе, лангету, почкам, а также к натуральным котлетам из дичи и птицы.

Норма на 1 л: голландского соуса 0,3 л, белого соуса (густого) 0,7 л, лука репчатого 100 г, эстрагона 30 г, перца горошком 2 г, уксуса 3%-ного 0,15 л.

Соус яичный с фюме. Сырые яичные желтки соединяют с молоком или сливками и проваривают на легком огне или водяной бане, не доводя до кипения и непрерывно размешивая. Когда масса загустеет (при 80—85° С), нагревание прекращают, добавляют фюме, прокипяченное вино, заправляют солью, кайенским перцем, льезонят сливочным маслом и провертывают через салфетку.

Норма на 1 л: яичных желтков 7 шт., сливок или молока 0,7 л, масла сливочного 100 г, фюме 200 г, мадеры 0,1 л.

Соус раковый. Сырые яичные желтки с кусочками сливочного и ракового масла проваривают при беспрерывном помешивании на слабом огне или на водяной бане (при нагревании не выше 80°).

После загустения в соус добавляют соль и лимонную кислоту и процеживают на салфетку.

Норма на 1 л: яичных желтков 200 г, сливочного масла 450 г, ракового масла 250 г, лимона 1 шт.

Соус яичный сладкий (сабайон). В луженую кастрюлю отбивают яйца, добавляют сахар и цедру, вливают вино. Затем все это хорошо размешивают и проваривают при непрерывном взбивании веничком на слабом огне или на водяной бане. Взбивание производят при нагревании соуса до температуры 75—80°.

Этот соус дается к овощам в вареном виде — спарже, артишокам и цветной капусте, а также к сладким блюдам, главным образом, пудингам.

Норма на 1 л: яиц 4 шт., вина белого виноградного 300—400 г, сахару-песку 250 г, цедры с 1 лимона.

Масляные соусы и смеси

Соус масло с яйцами (польский). Масло растапливают, но не кипятят. В растопленное масло кладут мелко резаные вареные яйца, добавляют соль (если масло несоленое), лимонную кислоту и рубленую зелень петрушки и все хорошо перемешивают.

Этот соус дают к разварной рыбе.

Норма на 1 л: масла сливочного 700 г, яиц 300 г, лимонной кислоты 3%-ной (или сок 1 лимона) 30 г, зелени петрушки 30 г.

Соус сухарный. Сливочное масло растапливают, отделяют от отстоя и процеживают. В чистое масло кладут молотые и подколерованные до румяного цвета сухари, добавляют лимонную кислоту и соль и размешивают.

Этот соус дается к разварным овощам — цветной капусте, белокочанной капусте, спарже и др.

Норма на 1 л: сливочного масла 1000 г, сухарей белых молотых 150 г, лимонной кислоты 3%-ной 30 г.

Соус черное масло. Сливочное масло нагревают до светлокоричневого цвета, затем в горячее масло кладут веточки зелени петрушки и, когда они обжарятся, добавляют каперсы, уксус, соль и доводят до кипения.

Этот соус дается к мозгам и к жареной рыбе.

Норма на 1 л: масла сливочного 800 г, каперсов 150 г, зелени петрушки 150 г, уксуса 3%-ного 80 г.

Раковое масло. Раков варят, затем обламывают мелкие ножки, снимают панцырь, а также кожу с клешней и шейки (хвостика). Ножки, кожу и панцырь слегка подсушивают (для удобства измельчения), затем их измельчают (обычно толкут в ступке). После этого измельченную массу пассеруют на масле при температуре не выше 125° в течение 10—15 мин. Когда масло приобретет оранжевый цвет, вливают горячую воду, доводят до кипения и отставляют на край плиты на 25—30 мин. После того как масло отстоится, сверху его снимают и процеживают. Процеженное раковое масло охлаждают и, когда оно застынет, вынимают и зачищают нижнюю сторону ножом.

Раковое масло идет для соусов и супов, оно имеет яркий оранжевый цвет и вкус раков.

Зеленое масло. В слегка размягченное сливочное масло добавляют мелко рубленую зелень петрушки, сою-кабуль, соль и лимонную кислоту или сок лимона. Все это хорошо смешивают, обычно на мраморной доске или в кастрюле. Затем эта масса формуется в виде колбаски и охлаждается в холодной воде. После того как она хорошо застынет, ее завертывают в пергамент. В таком виде зеленое масло можно хранить при температуре не выше +12° в течение 2—3 дней. Это масло в застывшем состоянии кладется на бифштексы, антрекоты, а также жареную в сухарях рыбу в момент отпуска этих блюд, для чего его отрезают кусочками толщиной 1—2 см.

Норма на 1 кг: сливочного масла 750 г, зелени петрушки 150 г, сои-кабуль 50 г, лимонной кислоты 3%-ной 50 г, соли 10 г.

Анчоусное масло. В слегка размягченное масло добавляют лимонную кислоту, пюре из анчоусов и хорошо вымешивают, в дальнейшем поступают так же, как и при изготовлении зеленого масла.

Для приготовления пюре из анчоусов их протирают через сито, при этом получается некоторый отход — остаток на сите.

Анчоусное масло, применяемое в тех же случаях, что и зеленое масло, идет еще и на изготовление сандвичей и канапе.

Норма на 1 кг: сливочного масла 820 г, пюре из анчоусов 150 г, лимонного сока 30 г.

Соусы и заправки на растительном масле

Это холодные соусы, употребляемые, главным образом, для холодных блюд из рыбы, раков, мяса и птицы, их дают также и к горячим рыбным блюдам, обычно к жареной рыбе в сухарях.

Для соуса берут оливковое, подсолнечное или рафинированное хлопковое масло. Масло при сбивании соуса должно иметь температуру 12—16° С.

Для сбивания этих соусов лучше брать керамиковую посуду или металлическую луженую (алюминиевая посуда не годится, так как соус в ней темнеет).

Для того чтобы получился стойкий соус, необходимо его при сбивании хорошо промешивать с соблюдением температурных условий (от 12 до 16°) и пропорции входящих продуктов.

Основной соус на растительном масле именуется в кулинарии «провансаль». В продаже имеется аналогичный этому соус фабричного изготовления — майонез. Последний в кулинарии применяется так же, как и соус собственного изготовления.

Наиболее стойкий соус получается при механическом взбивании, которое производят на машинах-взбивалках «миксерах».

Соус провансаль (майонез). В посуду выпускают сырые яичные желтки (тщательно отделенные от белка), добавляют соль и хорошо размешивают деревянной веселкой или деревянной ложкой. Затем при непрерывном помешивании вливают вначале по 20—30 см³ масла (каждая новая порция масла вливается лишь после того, когда первая хорошо соединится с желтками). Затем порции масла увеличивают в два-три раза. После того как все масло будет сбито с желтками и получится густой соус, который хорошо держится на лопатке, в него вливают уксус и хорошо размешивают. После введения уксуса консистенция соуса делается слабее, а цвет светлее.

В соус провансаль иногда в начале сбивания добавляют горчицу, а уксус заменяют лимонной кислотой.

При неправильном изготовлении или длительном хранении иногда получается отмасливание соуса.

Для исправления соуса кладут один желток в отдельную посуду и начинают понемногу добавлять к нему отмаслившийся соус, все время хорошо промешивая, т. е. в основном повторяют ту же операцию, как и при сбивании соуса на масле, только в этом случае вместо масла берется отмаслившийся соус.

Соус тартар. Корнишоны мелко рубят и кладут в соус провансаль, добавляют сою-кабуль и все хорошо перемешивают, чтобы получилась однородная масса. Корнишоны могут быть заменены пикулями и каперсами или смешаны с ними в равной пропорции.

Соус провансаль зеленый. Шпинат, зелень петрушки, укроп и эстрагон припускают, затем протирают через сито. Протертую зелень кладут в соус провансаль, добавляют сою-кабуль и все хорошо перемешивают.

Соус винегрет. Вареные желтки протирают через сито и растирают в керамиковой или луженой посуде деревянной ложкой с постепенным добавлением масла. После этого в массу кладут мелко нарубленные каперсы, корнишоны, лук, зелень петрушки и эстрагон, добавляют уксус, сою-кабуль, соль, перец и все хорошо перемешивают.

Соус майонез (кулинарный). Приготовляют на мясном, курином или рыбном бульоне.

В горячий белый бульон вводят предварительно размоченный желатин и, после того как желатин растворится, бульон процеживают. В охлажденный, но не застывший бульон с желатином добавляют растительное масло, затем ставят его на лед и взбивают до образования густой, совершенно однородной белой массы, на что требуется около 30 мин. Если при взбивании масса начинает густеть ранее указанного срока и не имеет белого цвета, ее следует слегка подогреть и затем вновь взбивать до получения требуемого качества. При взбивании в соус для остроты добавляют уксус или лимонную кислоту. Процесс взбивания соуса должен быть непрерывным.

Заправка горчичная. На горчице взбивают соус с маслом так же, как и на желтках, затем разводят уксусом, добавляют сахар и соль и все перемешивают.

Заправка салатная. Заправку салатную приготовляют из смеси растительного масла и уксуса, взятых в равной пропорции, с добавлением соли, сахара и молотого перца. Салатную заправку обычно держат в бутылках и перед каждым употреблением взбалтывают.

Хранение холодных масляных соусов и заправок. Эти соусы, как содержащие кислоту, хранят обычно в фарфоровой или керамиковой посуде, а заправку — в бутылках. Срок хранения — 2—3 дня при температуре 10—15° С.

Таблица 40

Масляные соусы и заправки на растительном масле (норма продуктов в г на 1 л соуса)

Наименование продуктов \ Наименование соусов	Провансаль (майонез)	Тартар	Винегрет	Майонез кулинарный	Провансаль зеленый	Заправка горчичная	Заправка салатная
Масло растительное	750	—	500	300	—	500	500
Яичные желтки (в шт.)	5	—	5	—	—	—	—
Уксус 3%-ный	150	—	100	—	—	400	500
Соль	20	—	20	—	—	15	15
Соус провансаль (майонез)	—	670	—	—	850	—	—
Корнишоны	—	250	75	—	—	—	—
Соя-кабуль	—	80	20	—	30	—	—
Каперсы	—	—	75	—	—	—	—
Зелень петрушки и укроп	—	—	40	—	25	—	—
Лук репчатый	—	—	75	—	—	—	—
Эстрагон	—	—	30	—	25	—	—
Перец молотый	—	—	0,5	—	—	—	0,2
Желатин	—	—	—	20—25	—	—	—
Шпинат	—	—	—	—	100	—	—
Горчица столовая	—	—	—	—	—	70	—
Сахар	—	—	—	—	—	—	30

ГЛАВА XVII

СУПЫ

Общие сведения

Супы, или, как их принято называть, «первые блюда», состоят в основном из жидкости со сравнительно небольшим содержанием овощей, круп, макаронных изделий и других продуктов.

В качестве жидкости для супов берут бульоны, молоко, фруктовые отвары и хлебный квас (последний для холодных супов).

Норма супов на порцию колеблется от 0,4 до 0,8 л (в детском питании или при подаче чистого бульона в чашках норма на порцию равна 0,4—0,5 л; при подаче в тарелках обычного рационального стола — 0,6 л, а при подаче в мисках — до 0,8 л).

Супы на бульонах и молоке подают в горячем состоянии с температурой не ниже 65°; супы на фруктовых отварах (сладких) подают и горячими и холодными, супы на квасе — холодными.

Супы на бульонах составляют основную группу супов и по способу изготовления подразделяются на заправочные, пюреобразные и прозрачные.

Заправочные супы (борщи, щи, рассольники, солянки, картофельные, крупяные, макаронные) имеют ту особенность, что они заправляются пассерованными кореньями или мукой и сметаной.

Пюреобразные супы — это супы, в которых продукты находятся в протертом виде.

Прозрачные супы — это прозрачные, сильно экстрактивные бульоны из говяжьего мяса, кур, дичи и рыбы, подаваемые как без гарнира (чистыми), так и с добавлением гарнира из овощей, круп, яиц, мучных и макаронных изделий, подготовленных так, чтобы при закладке их в бульон последний оставался прозрачным.

Ко всем супам, изготовленным на бульонах, при отпуске можно давать отдельно пирожки и кулебяки, а к супам прозрачным и пюреобразным — гренки, причем для последних гренки обязательны.

К борщам, щам и рассольникам дают также ватрушки и крупеники.

Фарш для пирожков и кулебяк подбирается соответственно супу, вернее, бульону: пирожки с мясным фаршем — к мясным супам, с рыбным — к рыбным. Пирожки с овощным и крупяным фаршем можно давать как к мясным, так и к рыбным супам. Кроме того, к рыбным супам и особенно к ухе дают специальные пироги, так называемые «растегаи».

Бульоны. Основой большинства супов являются бульоны, поэтому варка бульонов является одной из основных операций при изготовлении супов, так как качество супов в очень большой степени зависит от качества бульонов. Имеется несколько разновидностей бульонов, из них основные:

1. Бульон костный, т. е. сваренный на мясных костях.

2. Бульон мясной, получающийся при варке мяса. В практике чаще всего варят бульон одновременно из мяса и костей — мясокостный.

3. Рыбный бульон получается от варки рыбных костей, кожи и плавников или от варки рыбы. Для варки бульонов берут только определенных рыб — судака, окуней, ершей и рыб осетровой породы, из которых можно получить хорошие ароматические бульоны.

Кроме того, различают концентрированный и нормальный бульоны. Концентрированный — это бульон, который при варке супов подвергается разведению до состояния нормального бульона.

Нормальный бульон получается с установленного в данном случае количества (нормы) продуктов по раскладке; так, например, если для первого блюда требуется 0,5 л бульона, а норма костей или мяса, рыбы на первое блюдо равна 100 г, то для нормального бульона на каждый литр нужно 200 г указанных продуктов.

При соответствующем разведении концентрированного бульона он ничем не отличается от нормального, поэтому в большинстве случаев варят концентрированные бульоны, особенно мясные и костные. Это дает возможность экономить топливо и более рационально использовать котлы.

Степень концентрации бульонов определяется соотношением воды и продукта, которое не должно превышать 1 кг продуктов на 1 л бульона.

Отвары овощные, грибные, крупяные и макаронные, получающиеся от варки соответствующих продуктов, также используют для супов.

Мясной бульон. При варке бульона из мяса с костями в котел закладывают сначала кости и сверху них мясо, нарезанное кусками по 1,5—2 кг, и коренья. Заложенные продукты заливают холодной водой и накрывают котел крышкой. Нагревание ведут с таким расчетом, чтобы вода закипела через 30—40 мин. При более быстром закипании бульон получается мутноватым, а более длительное нагревание до закипания ухудшает вкусовые качества бульона. При закипании с бульона снимают пену и жир. После того как бульон закипит, нагревание ослабляют и продолжают варку при тихом кипении. Всплывающий на поверхность жир снимают 4—5 раз за время варки. Если жир не удалить, то бульон приобретает салистый привкус. Снятый с бульона жир используют на пассерование овощей для супов.

Как только мясо сварится, его вынимают, а кости продолжают варить. Длительность варки мяса 2½—3 часа, а костей 5—6 час., считая от момента закладки.

Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов. Если бульон должен некоторое время храниться, то после процеживания его снова доводят до кипения и затем, покрыв марлей, охлаждают.

Норма на 1 л бульона: мяса говяжьего с костями или одних костей 100—300 г, моркови 10 г, лука 10 г, петрушки 4 г, воды 1,1—1,3 л.

Рыбный бульон. Подготовленную рыбу и пищевые отходы закладывают в котел, заливают холодной водой и накрывают котел крышкой. Как только бульон закипит, крышку снимают и продолжают варку при слабом кипении. Образующуюся при кипении бульона пену удаляют. Через 50—60 мин., считая от момента закипания, варку прекращают и бульон после отстаивания процеживают через полотно или частое сито.

Для получения 1 л рыбного бульона берут: рыбы 200—400 г или рыбных отходов 300—500 г, лука репчатого 20 г, петрушки (зелень) 40 г, воды 1 л.

Грибной бульон. Для получения 1 л грибного бульона берут: грибов сухих 15—20 г, воды 1,3 л (приготовление грибного бульона см. стр. 219).

Заправочные супы

Заправочные супы в зависимости от того, какие продукты в них преобладают, подразделяются на овощные, крупяные и мучные. Овощные и крупяные супы приготовляются на мясном, рыбном и грибном бульоне, а мучные — только на мясном и грибном.

Способ приготовления всех заправочных супов в основном одинаков. В кипящий бульон закладывают сырые или подвергнутые предварительной тепловой обработке продукты. Сырыми закладывают свежую капусту, картофель, мучные изделия и крупы, за исключением перловой, которая варится отдельно. Лук и ароматические коренья (морковь, петрушка, сельдерей, пастернак) предварительно пассеруют.

Квашеную капусту и свеклу вводят в заправочные супы тушеными. В таком виде эти овощи, подобно пассерованным кореньям, могут храниться в течение нескольких дней как полуфабрикаты, благодаря чему имеется возможность быстро приготовлять соответствующие супы (борщ, кислые щи) по заказу.

При варке заправочных супов продукты закладывают в кипящий бульон в определенной последовательности с таким расчетом, чтобы они были готовы одновременно. Это дает возможность предотвратить переваривание одних и недоваривание других продуктов, сохранить внешний вид и аромат супа.

Качество супа зависит не только от порядка закладывания продуктов, но и от условий варки. Необходимо, чтобы после закладки каждого продукта бульон снова закипал возможно быстрее. После закипания нагрев или быстро ослабляют, или сейчас же закладывают другие продукты.

Приправы: соль (3—5 г), лавровый лист и перец горошком (по 0,05 г на порцию) кладут в супы в конце варки. В самом же конце в некоторые супы вводится заправка из белой пассеровки (белый соус). Пассеровку разводят постепенно горячим бульоном, кипятят 5—8 мин. и затем процеживают через сито. Вместо мучной заправки иногда употребляют (в щи, борщ) нарезанный мелкими ломтиками картофель, который в супе разваривается в пюреобразную массу.

После окончания варки и заправки супам дают постоять без кипения (при 85—90°) в течение 10—15 мин. Жир при этом собирается на поверхности и делается более прозрачным. В результате такого выдерживания внешний вид супа и его вкусовые свойства заметно улучшаются.

При готовом бульоне продолжительность варки заправочных супов не превышает 1 часа.

Готовые заправочные супы до отпуска следует хранить на водяной бане не более 2 час. Наилучшим внешним видом и вкусовыми качествами заправочный суп обладает лишь первые полчаса после его приготовления, а затем идет постепенное ухудшение его качества. Особенно страдает при хранении супов их витаминная активность. Доказано, что в щах из свежей капусты и картофельном супе, которые в свежеприготовленном виде являются хорошими источниками противоцынготного витамина С, последний разрушается полностью при шестичасовом хранении этих супов в горячем виде.

При отпуске заправочных супов, приготовленных на мясном бульоне, в тарелку кладут кусок вареного мяса; если суп приготовлен на рыбном бульоне,— кусок рыбы, а на грибном — грибы. Вареное мясо большим куском или нарезанное на порции хранят в охлажденном виде, накрытым марлей. По мере надобности порции мяса разогревают в посоленном мясном бульоне или супе, для которого они предназначаются.

Частиковая рыба варится отдельно от супа нарезанной порционными кусками и хранится в бульоне, в котором варилась. Осетровую рыбу варят целыми звеньями или половинками, затем нарезают на порции и разогревают в бульоне или супе, или же нарезают сырую рыбу по 2—3 куска на порцию, обваривают кипятком и доваривают в супе (например, в солянках).

Сваренные сухие белые грибы хранят в холодном месте покрытыми марлей. Перед отпуском режут и разогревают в бульоне.

Зелень петрушки или укроп мелко режут и кладут при отпуске в тарелку с супом в количестве 2—3 г.

На стр. 230 даны примерные раскладки нетто на 0,6 л супа.

Борщ. В зависимости от формы резки овощей и набора продуктов борщам дают различные названия, например, украинский, флотский. Для украинского борща овощи режут соломкой, для флотского — квадратными ломтиками.

Свеклу тушат в плотно закрытой посуде с томатом-пюре, жиром, уксусом и бульоном, последний берется в количестве 10—15% к весу свеклы. Уксус добавляется для сохранения окраски свеклы.

Таблица 41

Нормы продуктов для заправочных супов (в г)

Наименование продуктов \ Наименование супов	Борщ	Щи из свежей капусты	Щи из квашеной капусты	Щи из рассады	Щи зеленые	Суп из щавеля	Рассольник	Суп из овощей	Суп картофельный	Суп картофельный с капустой	Суп картофельный с крупами	Суп картофельный с фасолью	Суп лапша или вермишель	Суп гороховый с картофелем
Бульон (в л)	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,5	0,4
Свекла	70	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Капуста	70	150	140	—	—	—	—	50	—	50	—	—	—	—
Картофель	—	—	—	—	—	—	70	100	200	150	100	70	—	70
Морковь	15	15	15	15	—	—	20	20	20	20	20	15	15	15
Петрушка, сельдерей	10	—	10	10	—	—	35	10	15	10	10	10	10	10
Лук репчатый	20	20	20	—	20	20	10	10	10	10	10	25	15	20
Лук-порей	—	—	—	20	—	—	15	15	15	15	15	—	—	—
Лук зеленый	—	—	—	—	15	25	—	—	—	—	—	—	—	—
Репа или брюква	—	10	—	10	—	—	20	15	—	20	—	—	—	—
Жир	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10	10	10	10	10
Сметана	25	25	25	25	25	—	25	—	—	—	—	—	—	—
Томат-пюре	20	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Сахар	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Уксус 3%-ный	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Мука	5	5	5	5	7	10	—	—	—	—	—	—	—	—
Шпинат или крапива	—	—	—	—	200	—	—	10	—	—	—	—	—	—
Щавель	—	—	—	—	80	100	20	—	—	—	—	—	—	—
Рассада	—	—	—	200	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Яйца (в шт.)	—	—	—	—	½	1	—	—	—	—	—	—	—	—
Хлеб белый	—	—	—	—	—	40	—	—	—	—	—	—	—	—
Льезон	—	—	—	—	—	50	—	—	—	—	—	—	—	—
Соленые огурцы	—	—	—	—	—	—	50	—	—	—	—	—	—	—
Помидоры	—	—	—	—	—	—	—	40	—	—	—	—	—	—
Горошек зеленый свежий	—	—	—	—	—	—	—	15	—	—	—	—	—	—
Стручки фасоли	—	—	—	—	—	—	—	15	—	—	—	—	—	—
Крупа	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	—	—
Фасоль	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	—
Лапша или вермишель	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	35	—
Горох лущеный	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	80

Тушение производится сначала на сильном, а затем на легком огне в течение 1—1½ часов при периодическом помешивании. В конце тушения добавляют спассерованные ароматические коренья и лук и тушат все вместе еще 10—15 мин., после чего кладут сахар и хорошо размешивают.

В кипящий мясной или грибной бульон закладывают промытую свежую капусту; как только жидкость снова закипит, кладут тушеные овощи, перец горошком, лавровый лист и варят 15—20 мин. Затем борщ заправляют белым соусом, солят, доводят вновь до кипения, после чего прекращают нагрев, накрывают крышкой и выдерживают 10—15 мин.

При замене свежей капусты квашеной ее тушат отдельно и закладывают в борщ одновременно с тушеными овощами. Если борщ варят с картофелем, то его кладут вместе со свежей капустой, т. е. в начале варки. Количество капусты при этом соответственно уменьшают.

Для улучшения цвета борща отдельно приготовляют свекольный настой (краску), который подливают в борщ перед подачей. Хорошо промытые и перебранные свекольные очистки или тертую свеклу 0,5 кг заливают 1 л бульона, добавляют 30 $см^3$ уксуса и доводят до кипения, но не кипятят, затем дают настояться в течение 10—15 мин. и процеживают.

При отпуске во все борщи кладут сметану, укроп или зелень петрушки. В мясной борщ, кроме мяса, кладут ветчину и сосиски (20 г на порцию); в грибной, кроме нарезанных вареных грибов, можно добавить 20 г чернослива. В борщ можно положить также и клецки.

Щи из квашеной капусты. Для щей с шинкованной капустой коренья и лук режут соломкой, а с рубленой — мелкими кубиками. Капусту с повышенной кислотностью вымачивают в холодной воде и отжимают.

Капусту тушат в плотно закрытой посуде с добавлением томата-пюре, жира и бульона. Последний берется в количестве 10—15% к весу капусты. Прогрев массу на сильном огне, продолжают тушение на легком огне в течение 2 час. при периодическом помешивании. За 10—15 мин. до окончания тушения к капусте присоединяют пассерованные коренья, лук и промешивают.

В кипящий бульон закладывают тушеную капусту, перец горошком, лавровый лист и варят 25—30 мин. Затем заправляют щи белым соусом, солят и продолжают варку при тихом кипении еще 10—15 мин.

При отпуске в щи кладут сметану и посыпают их зеленью петрушки или укропом.

Щи из квашеной капусты с головизной. Головы осетровых рыб (без жабер), разрубленные, ошпаренные и промытые, заливают холодной водой и варят 1 час — 1 час 30 мин. Затем вынимают из бульона, отделяют от костей хрящи и мясо, режут ломтиками. Бульон процеживают, закладывают в него нарезанные хрящи

вместе с тушеной капустой и варят, как описано выше. Мясо рыбы кладут в щи при отпуске. Головизны берут 150—200 г на порцию.

Щи из свежей капусты. Капусту и коренья для свежих щей режут дольками, шашками или соломкой, соответственно нарезке капусты.

Некоторые сорта белокочанной капусты придают щам неприятный запах и привкус. Во избежание этого такую капусту непосредственно перед закладкой в бульон рекомендуется ошпаривать, погружая на 2—3 мин. в кипяток (8—10 л воды на 1 кг капусты).

В кипящий бульон кладут нарезанную и промытую капусту, а после закипания — пассерованные коренья и лук, перец горошком, лавровый лист и варят 20—25 мин. Затем заправляют щи белым соусом, солят и варят еще 5—10 мин.

При заправке в свежие щи иногда добавляют спассерованный томат-пюре (20 г) или свежие помидоры, нарезанные дольками (50 г). Свежие щи можно приготовлять и без заправки белым соусом.

Щи из рассады. Перебранную и промытую рассаду нарезают поперек стебля на кусочки в 3—4 см, для удаления горечи ошпаривают, после чего откидывают на сито и сейчас же закладывают в кипящий мясной бульон. Одновременно в бульон кладут нарезанные дольками спассерованные овощи, перец горошком, лавровый лист и варят 20—25 мин. Затем заправляют белым соусом, солят и варят еще 10—15 мин.

Щи зеленые. Перебранные и промытые щавель и шпинат припускают каждый в отдельности в собственном соку, а крапиву закладывают в сильно кипящую воду, варят до мягкости и откидывают на сито. Подготовленную зелень протирают и полученное пюре закладывают в кипящий бульон. Одновременно в бульон кладут пассерованный лук (репчатый—мелко нарубленным, а зеленый—нарезанным), перец горошком и лавровый лист. После закипания щи заправляют белым соусом, солят и варят 10—15 мин.

Суп из щавеля. Нарезанный зеленый лук и мелко нарубленный репчатый пассеруют и закладывают в кипящий бульон, который заправляют белым соусом, и варят 5 мин. Затем вводят нарезанный щавель, соль и вновь доводят до кипения.

При отпуске суп заправляют льезоном, кладут сваренное «в мешочек» яйцо и мелкие гренки из белого хлеба.

Рассольник. Рассольник приготовляют на мясном, рыбном и грибном бульоне.

Коренья и лук режут соломкой и пассеруют. Огурцы очищают, удаляют из них зерна и шинкуют. Картофель режут кубиками, дольками или брусочками.

В кипящий бульон кладут картофель, пассерованные овощи, соленые огурцы, перец горошком и лавровый лист и варят 15—20 мин. Затем вливают огуречный рассол, кладут соль, нарезанный щавель или шпинат и вновь доводят до кипения.

Мясной рассольник подают с курицей, потрохами и почками; рыбный — с куском вареной рыбы; грибной — с вареными грибами.

Кроме описанного, рассольник приготовляют с бо́льшим количеством белых кореньев (петрушки и сельдерея), за счет их увеличения исключают из раскладки морковь, репу и картофель. Рассольник, приготовленный из белых кореньев, вместо сметаны заправляют льезоном.

Суп из овощей (мавританский). Коренья, лук режут соломкой и пассеруют, капусту шинкуют, картофель и помидоры режут дольками; цветную капусту разделяют на маленькие кочешки.

В кипящий бульон закладывают белокочанную капусту и после закипания — спассерованные коренья и лук, картофель, цветную капусту, свежие бобы, горошек, перец, лавровый лист, соль и варят 15—20 мин. Помидоры, консервированные бобы и горошек, а также вареный сухой горошек, шпинат кладут в суп в самом конце варки. При отпуске посыпают зеленью петрушки или укропом.

Суп картофельный. В кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель, нарезанные дольками и пассерованные коренья, лук, соль, перец, лавровый лист и варят 20—25 мин. В мясной картофельный суп в конце варки можно положить нарезанные, слегка поджаренные свежие белые грибы (40 г). В картофельный суп в конце варки могут быть добавлены помидоры (30 г).

Суп картофельный с капустой. Коренья и лук нарезают кружками или ломтиками, картофель — кубиками, капусту — мелкими шашками. В кипящий бульон закладывают капусту и после 10 мин. варки — картофель, пассерованные коренья и лук, соль, перец, лавровый лист и варят еще 20—25 мин.

Суп картофельный с крупами. Картофельный суп приготовляют с различными крупами, но чаще с перловой, рисовой, пшенной и манной. Перловую крупу во избежание потемнения супа закладывают в бульон предварительно отваренной, рис и пшено тщательно промытыми теплой водой, а манную крупу просеивают через сито. Коренья и лук режут мелкими, а картофель крупными кубиками. В горячий бульон сначала закладывают крупу (кроме манной), а после закипания — картофель, спассерованные овощи, соль, перец, лавровый лист и суп варят 20—25 мин. Манную крупу засыпают в бульон после закладки картофеля и кореньев.

Суп картофельный с фасолью. Для ускорения варки фасоль предварительно замачивают в холодной воде на 1,5—2 часа.

В кипящий бульон кладут фасоль и после 20—25 мин. варки — нарезанные дольками пассерованные коренья и лук, картофель кубиками, соль, перец, лавровый лист и варят еще 20—25 мин.

Суп картофельный с макаронами. Коренья режут ломтиками или соломкой, макароны разламывают на куски в 3—4 см.

Первыми закладывают в бульон макароны и после 15—20 мин. варки — картофель, пассерованные коренья и лук, соль, перец, лавровый лист и варят еще 15—20 мин.

Суп гороховый с картофелем. В кипящий бульон закладывают промытый горох. Через 25—30 мин.—нарезанные кубиками карто-

фель, пассерованные коренья и лук, соль, перец, лавровый лист и продолжают варку еще 20—25 мин.

Для улучшения вкуса мясного горохового супа при его варке рекомендуется класть свиную копченую грудинку или кости от ветчины.

Суп с лапшой или вермишелью. Суп с лапшой или вермишелью приготовляют на мясном, курином и грибном бульоне. Коренья и лук режут соломкой и пассеруют. В горячий бульон сначала закладывают лапшу или вермишель и после закипания — спассерованные овощи, соль, перец, лавровый лист и варят 10—15 мин.

Солянка. Различают солянки: рыбную и мясную (сборную). Рыбную солянку приготовляют на рыбном бульоне и главным образом с осетровой рыбой и судаком. Сборную мясную солянку готовят на мясном бульоне с разнообразными мясными продуктами (ветчина, мясо, язык, почки, птица и дичь). В горячий бульон закладывают спассерованный лук, очищенные от кожицы и зерен резаные огурцы; в рыбную — куски ошпаренной рыбы, а в мясную — нарезанные ломтиками мясные продукты, добавляют перец горошком, лавровый лист и варят рыбную 10—12 мин., а мясную 5—7 мин.; в конце варки добавляют каперсы, маслины, оливки, а в рыбную — еще вареные хрящи. Готовые солянки заправляют: мясную — томатным маслом и сметаной, рыбную — томатным или раковым маслом. При подаче в обе солянки кладут ломтик лимона без кожицы и зелень петрушки.

Норма на порцию солянки рыбной: бульона 0,45 л, осетрины, севрюги или белуги 100 г, хрящей вареных 25 г, масла сливочного 15 г, огурцов соленых 50 г, лука репчатого 30 г, каперсов 10 г, оливок 10 г, маслин 10 г, томата-пюре 15 г, лимона $^1/_{10}$ шт.

Норма на порцию солянки мясной: бульона 0,45 л, мяса вареного 30 г, ветчины вареной 25 г, сосисок вареных 25 г, почек вареных 20 г, масла сливочного 15 г, томата 15 г, лука репчатого 30 г, огурцов соленых 50 г, каперсов 10 г, маслин 10 г, оливок 10 г, сметаны 20 г, лимона $^1/_{10}$ шт.

Суп раковый. У сваренных раков отделяют шейки и очищают их, из каркасов удаляют внутренности. Затем каркасы промывают, фаршируют из конверта кнельной массой и отваривают. Рыбу нарезают по 3—4 куска на порцию, ошпаривают и обмывают.

В горячий рыбный бульон кладут пассерованные овощи, нарезанные соломкой или гребешками, кусочки рыбы, соль, перец, лавровый лист и варят 15—20 мин.

При отпуске в раковый суп кладут фаршированные каркасы, раковые шейки, кнели и раковое масло. Рыбу можно класть в готовый раковый суп одним куском предварительно сваренной.

Норма на порцию: бульона 0,45 л, раков 2 шт., осетрины, севрюги или белуги 100 г, моркови 20 г, петрушки 20 г, сельдерея 5 г, лука-порея и репчатого 25 г, масла сливочного 20 г, кнельной массы 50 г.

Пюреобразные супы

Супы-пюре бывают овощные, крупяные и мясные.

Употребляемые для их изготовления продукты вводятся в бульон в виде пюре, для чего их после предварительной тепловой обработки протирают через миллиметровое сито. Чтобы частицы протертых продуктов не оседали на дно, а равномерно распределялись по всей массе супа, в супы-пюре вводят белый соус. Без белого соуса приготовляют лишь рисовый и перловый супы. Готовые супы-пюре имеют консистенцию густых сливок.

Для придания супам-пюре более нежной консистенции их обязательно льезонят. Эта операция заключается во введении в совершенно готовый суп при размешивании кусочков хорошо застывшего сливочного масла. Масло при этом распускается и образует с супом однородную массу. Кроме масла, супы-пюре заправляют льезоном, т. е. проваренными с молоком яйцами, а также горячим молоком или сливками.

Для получения льезона сырые яйца, лучше одни желтки, размешивают с молоком и проваривают на легком огне или водяной бане до тех пор, пока смесь несколько загустеет. Молока берут 1 л, желтков 5 шт.

Овощные супы-пюре

Овощные супы-пюре изготовляют на мясном бульоне, на овощном или рисовом отваре. В последнем случае в суп обязательно вводят молоко или льезон. Наиболее вкусными получаются супы-пюре из овощей, имеющих резко выраженный аромат, как, например, из цветной капусты, спаржи, а также из шампиньонов.

В основном способ изготовления супов-пюре из различных овощей один и тот же. Подготовленные овощи нарезают равномерно и припускают с небольшим количеством жидкости и добавлением сливочного масла до полной готовности, за исключением картофеля, который варят в посоленной воде, как для обычного картофельного пюре. Готовые овощи протирают вместе с жидкостью (которой должно быть немного) через сито.

При изготовлении супа-пюре из репы ее в нарезанном виде предварительно отваривают 2—3 мин. в кипящей воде (на 1 кг репы 3—4 л воды) для удаления горечи, а затем уже припускают.

На всем количестве бульона или отвара и мучной пассеровке приготовляют белый соус (получающийся довольно жидким), затем соус соединяют с протертыми овощами, хорошо размешивают, чтобы не было комков, добавляют соль, молоко, доводят до кипения, после чего льезонят сливочным маслом или вводят льезон.

При отпуске овощных супов-пюре в них кладут обычно нарезанные кубиками припущенные овощи и разделанную на малые кочешки цветную капусту. Для этого обычно оставляется $^1/_5$ часть овощей. Как уже упоминалось, к этим супам дают сухие гренки из белого хлеба, нарезанные кубиками. Гренки дают отдельно на тарелочке, так как при закладке в суп они быстро размокают.

Ниже дается таблица примерных раскладок из расчета на 0,6 л супа-пюре. При введении льезона или молока количество масла можно уменьшить до количества муки, т. е. оставив его только для пассерования муки на соус для супа.

Таблица 42

Норма продуктов (нетто) на супы-пюре из овощей (в г)

Наименование продуктов	Суп-пюре из картофеля	Суп-пюре из земляной груши	Суп-пюре из моркови или репы	Суп-пюре из кабачков или тыквы	Суп-пюре из спаржи	Суп-пюре из шампиньонов	Суп-пюре из огурцов	Суп-пюре из помидоров
Бульон (в л)	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Мука 75%-ная	10	10	15	15	15	15	15	15
Масло	30	20	30	20	30	20	20	30
Хлеб белый (на гренки)	40	40	40	40	40	40	40	40
Льезон	—	50	—	50	50	50	50	—
Картофель	200	—	—	—	—	—	—	—
Земляная груша	—	200	—	—	—	—	—	—
Морковь или репа	—	—	200	—	—	—	—	—
Кабачки или тыква	—	—	—	200	—	—	—	—
Спаржа	—	—	—	—	150	—	—	—
Шампиньоны	—	—	—	—	—	100	—	—
Огурцы свежие	—	—	—	—	—	—	200	—
Помидоры	—	—	—	—	—	—	—	200

Супы-пюре из круп и бобовых

Суп-пюре из перловой крупы или риса. Перловый и рисовый супы-пюре приготовляют на мясном бульоне или только на собственном отваре.

Промытую крупу или рис заливают горячей водой, добавляют сливочное масло и на легком огне хорошо разваривают. Вода берется в отношении 5 : 1, затем крупу или рис вместе с отваром протирают через частое сито. При протирании перловой крупы через сито должен получиться остаток в виде твердых ядрышек, которые протирать не следует; рис протирается полностью. Протертую массу разводят бульоном до нормальной консистенции супа, солят, доводят до кипения и заправляют льезоном и сливочным маслом.

При отпуске в суп можно класть сваренную до готовности перловую крупу или рис.

Суп-пюре из гороха. Промытый горох заливают горячим бульоном, разваривают до пюреобразного состояния, затем вместе с отваром протирают через сито, соединяют с белым соусом, солят и доводят до кипения. После этого заправляют льезоном и сливочным маслом.

Суп-пюре из зеленого горошка. Вылущенный из стручков горошек промывают и припускают в бульоне с добавлением масла. Затем поступают так же, как при варке супа-пюре из гороха.

При варке супа из сухого зеленого горошка его берут 25 г на

порцию, промывают и замачивают в холодной воде $1\frac{1}{2}$—2 часа. Затем варят без соли.

Суп-пюре из фасоли. Промытую фасоль заливают водой в отношении 3 : 1, добавляют лук-порей и варят без соли до мягкости. Готовую фасоль протирают вместе с отваром, соединяют с белым соусом, солят, доводят до кипения и заправляют горячим молоком и сливочным маслом.

Таблица 43

Наименование супа / Наименование продуктов (в г)	Пюре из круп	Пюре из гороха	Пюре из зеленого горошка	Пюре из фасоли
Бульон (в л)	0,4	0,6	0,5	0,4
Рис или перловая	50	—	—	—
Масло	30	20	20	20
Льезон	50	50	50	—
Горох дробленый	—	100	—	—
Мука	—	10	20	10
Белый хлеб для гренков	—	40	40	40
Горошек зеленый свежий или консервированный	—	—	100	—
Фасоль	—	—	—	100
Молоко	—	—	—	100
Лук-порей	—	—	—	20

Супы-пюре из мяса

Мясные супы-пюре изготовляют из птицы, кролика, дичи, зайца, телячьей и говяжьей печенки. Бульон для этих супов получается от варки соответствующих мясных продуктов. Только для супа из дичи берут говяжий или куриный бульон, так как бульон, получаемый от варки дичи, не наварист и горьковат.

Для супа-пюре кур, индеек, кроликов варят, затем охлаждают и отделяют мясо от костей. Для супа-пюре из дичи берут исключительно филе и преимущественно от рябчиков, куропаток и тетеревов. Снятые филе дичи припускают на масле, а зайца сначала вымачивают в подкисленной уксусом холодной воде, затем снимают с костей и припускают на масле.

Телячью и говяжью печенку, нарезанную мелкими кусочками, припускают вместе с пассерованными кореньями и луком.

Готовые охлажденные продукты измельчают, для чего несколько раз пропускают через мясорубку. Измельченное мясо смешивают с мягким сливочным маслом, толкут в ступе и протирают через сито. Полученную массу, называемую сыром, охлаждают до затвердения. В подготовленный для супа белый соус кладут кусочками этот сыр и хорошо размешивают, затем суп солят и заправляют льезоном.

Норма на порцию: бульона 0,5 л, масла 30 г, лука 20 г, мяса (мякоти) 80—100 г, льезона 50 г.

Суп-пюре из раков

Морковь, петрушку и лук мелко шинкуют и пассеруют. В пассерованные коренья кладут промытых раков и все вместе прожаривают 3—5 мин., затем вливают в них белое вино и бульон и припускают 8—10 мин. Готовых раков вынимают из бульона, отделяют от каркасов шейки и очищают их. Из каркасов, клешней и кожуры от шеек приготовляют раковое масло. Рис варят и протирают, затем его соединяют с процеженным бульоном от припускания раков, солят и доводят до кипения. После этого суп льезонят раковым маслом с добавлением кайенского перца.

При отпуске в суп кладут льезон, нафаршированные кнелями и сваренные каркасы, очищенные раковые шейки и мелкие кнели. Бульон для этого супа берут куриный или рыбный.

Норма на порцию: бульона 0,4 л, раков 2 шт., масла 30 г, риса 30 г, моркови 15 г, лука 15 г, петрушки 10 г, томата-пюре 20 г, белого вина 30 см^3, льезона 50 г, кнелей 50 г.

Прозрачные супы

Прозрачные супы изготовляют на прозрачных мясных и рыбных бульонах, причем последние должны быть экстрактивнее (наваристее) обычных. Бульон говяжий и из дичи должен иметь светло-коричневый оттенок, а куриный и рыбный (уха) — желтоватый (янтарный). На поверхности прозрачных супов, как правило, не должно быть жира. Особенно тщательно удаляется жир, если бульон дается без гарнира, в чашках.

Прозрачные наваристые бульоны для прозрачных супов получаются путем осветления и насыщения экстрактивными веществами обычных бульонов. Эти две операции производятся одновременно и обозначаются одним термином—«оттягивание» бульона.

Мясные прозрачные супы

Мясные прозрачные бульоны приготовляют из говядины, кур и дичи. На одну порцию прозрачного супа как без гарнира, так и с гарниром дают в среднем 0,4 л прозрачного бульона.

Прозрачный говяжий бульон приготовляют из мясо-костного бульона, хорошо поддающегося осветлению. Такой бульон легко получить, если для варки его не употреблять спинной мозг (амурет). При наличии амурета, свиных или телячьих костей бульон получается мутным, не поддающимся осветлению.

Оттягивание бульона производят следующим образом: богатые клейдающей соединительной тканью и кровянистые части мяса — голяшка, зарез — в количестве 100—150 г на 1 л осветляемого бульона хорошо измельчают на мясорубке, заливают холодной водой (250—300 г) и дают настояться 1—2 часа. К мясу можно добавлять сок, вытекающий при оттаивании мяса и при разделке печени. После настаивания к мясу с водой прибавляют яичный белок (½ шт.) и соль (7—8 г) и все хорошо размешивают. Полученная таким образом смесь называется «оттяжкой».

В предварительно процеженный и не слишком горячий (70—80°) мясо-костный бульон вливают оттяжку, хорошо размешивают, добавляют подпеченные на плите морковь (10 г), лук (10 г), петрушку (5 г) и сырой сельдерей (5 г). После введения оттяжки, как только бульон начнет закипать, снимают пену и жир, затем ослабляют нагрев и держат бульон под крышкой при очень тихом кипении 1—1½ часа для более полного извлечения экстрактивных веществ из оттяжки. После этого еще раз тщательно удаляют жир, а бульон процеживают через салфетку и хранят до отпуска на водяной бане. Следует иметь в виду, что вкусовые качества бульона при длительном (более 3 час.) хранении заметно ухудшаются.

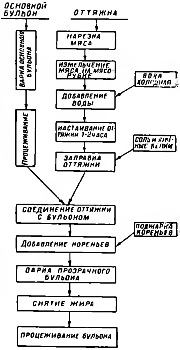


Схема изготовления мясного прозрачного бульона

Прозрачный куриный бульон. Для получения куриного бульона варят кур или куриные кости. Куриный бульон можно получить прозрачным и без оттягивания. С этой целью кур или измельченные куриные кости заливают холодной водой и варят при медленном нагревании 30—40 мин. до закипания воды. Затем тщательно удаляют пену и варят при слабом кипении: кур — до готовности, а кости — 2—3 часа. Если бульон получился недостаточно прозрачным, его оттягивают.

Для получения оттяжки мелко нарубленные куриные кости (150—200 г на 1 л оттягиваемого бульона) заливают холодной водой (0,25 л) и выдерживают 1—2 часа на холоду (при 5—7°). После настаивания добавляют яичный белок (½ шт.) и соль (7—8 г). Оттягивание куриного бульона полученной таким способом оттяжкой производится так же, как и мясного. Набор и количество ароматических кореньев и лука те же.

Прозрачный бульон из дичи. Наиболее ароматным получается бульон из рябчика, однако для этой цели можно употреблять также тетеревов и куропаток.

Для приготовления прозрачного бульона из дичи берут обычный говяжий или куриный бульон и оттягивают его оттяжкой из дичи совершенно так же, как и куриный.

Оттяжку из дичи приготовляют из костей и ножек и реже из целых тушек дичи. Способ приготовления и раскладка те же, что и для куриной оттяжки.

Прозрачные супы, бульоны подают чистыми или с гарниром. Чистым бульон подают в бульонных чашках, а бульон с гарни-

ром — в тарелках и суповых мисках. Бульоны должны быть хорошо обезжирены. Все гарниры для прозрачных супов приготовляют отдельно и соединяют с бульоном в момент их подачи. Гренки с сыром, пирожки и кулебяки подают к чистым бульонам на пирожковых тарелках на бумажной салфетке. Овощной гарнир кладут в бульон один или его комбинируют с яйцом, яичницей и кнелями. Крупяные и мучнистые гарниры входят в бульон каждый самостоятельно.

Гарнир для прозрачных супов. Гренки с сыром. Для приготовления гренков берут черствые батоны белого хлеба или французские булки. Хлеб нарезают ломтиками толщиной 0,5 см, посыпают натертым сыром, укладывают на лист, сбрызгивают поверхность молоком и колеруют в духовом шкафу.

Норма на порцию: хлеба 50 г, сыра 15 г, молока 10 г.

Крупяные и мучные гарниры. Лапшу, вермишель, рис засыпают в кипящую посоленную воду и варят до готовности. Затем откидывают на сито и промывают горячей водой. Сваренные лапшу и вермишель заливают небольшим количеством горячего посоленного бульона и хранят до отпуска на мармите. Рис перекладывают в сухую посуду, накрывают крышкой и также хранят на мармите.

Кроме лапши заводского производства, применяют лапшу и собственного изготовления.

Для приготовления лапши муку просеивают на стол, делают в ней воронку, кладут яйца, соль, вливают холодную воду и замешивают крутое тесто. Тесто тонко раскатывают и режут.

Для приготовления лапши на порцию бульона нужно: муки 40 г, яиц ¼ шт., воды 10 г, соли 1 г.

Для пельменей берут говяжье мясо (части задней ноги) с достаточным количеством жира. Нежирное мясо смешивают пополам со свининой. В пропущенное два-три раза через мясорубку мясо добавляют натертый лук, соль, молотый перец и хорошо промешивают.

Приготовленное тесто, как описано ниже, тонко раскатывают и разделывают пельмени в количестве 10—12 шт. на порцию. Пельмени складывают на посыпанный мукой лист в один ряд и до варки хранят в холодном месте или же замораживают.

Теста на порцию пельменей берут 70 г, а для фарша — мяса 80 г, лука 15 г, соли 1,5 г, перца 0,05 г.

Пельмени опускают в кипящую посоленную воду и варят 7—8 мин. Готовые пельмени вынимают из воды шумовкой на чистую посуду, заливают горячим бульоном и до отпуска хранят на мармите.

Равиоли приготовляют так же, как и пельмени, но меньшего размера. В качестве фарша берут кнели из кур и дичи или шпинат-пюре в количестве 100 г на порцию.

Профитроли и клецки приготовляют из заварного теста (стр. 255). Для профитролей тесто выпускают из конверта на смазанный маслом лист в виде мелких пуговок и выпекают в духовом

шкафу. Клецки разделывают при помощи двух столовых или чайных ложек: в одну ложку набирают тесто, а другой снимают его и опускают в горячую посоленную воду, доводят до кипения. Затем отставляют на слабый огонь и доваривают без кипения 5—6 мин.

Тесто для 1 порции — 100 г.

Для приготовления запеченного риса с сыром промытый рис припускают в бульоне с маслом. В готовый рис кладут тертый сыр, сырые яйца, хорошо вымешивают и выкладывают на подмазанный маслом противень. Поверхность выравнивают, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

Для приготовления запеченного риса с кореньями в припущенный рис добавляют тертый сыр, сырые яйца и хорошо вымешивают. На подмазанный маслом луженый противень кладут слой риса, на него нарезанные соломкой пассерованные коренья, на них снова слой риса. Поверхность выравнивают, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

При припускании риса можно добавлять томат-пюре в количестве 20 г на порцию.

Норма на порцию: риса 40 г, масла 25 г, сыра 15 г, яиц 25 г, моркови 25 г, лука-порея 25 г, петрушки, сельдерея 15 г, репы 10 г.

Я и ч н и ц а. Сырые яйца соединяют с молоком, солят, процеживают и разливают в подмазанные формочки или в мелкий сотейник. Запекают в духовом шкафу или варят в кастрюле под крышкой на водяной бане. Готовую яичницу охлаждают до 20—30° С, затем вынимают из сотейника, нарезают кусочками различной формы, заливают горячим бульоном и хранят до отпуска на мармите. Яичницу в формочках хранят до отпуска при 35—40° и при отпуске выкладывают в бульон.

Яичницу можно приготовлять с томатом-пюре или вареным протертым шпинатом, которые прибавляют перед варкой в смешанные с молоком яйца.

Ф р и к а д е л и. Мясо пропускают через мясорубку два-три раза, кладут соль, молотый перец, хорошо промешивают, разделывают в виде маленьких шариков, которые укладывают в подмазанный маслом сотейник и припускают в бульоне до готовности.

В мясо для фрикаделей можно прибавлять рубленый пассерованный лук.

Норма на порцию: мяса 100 г, лука 10 г, соли 1 г, перца 0,02 г.

К н е л и. Кнели приготовляют из телятины, кур, дичи и судака.

Разделывают кнели в виде клецок при помощи двух ложек или выпускают из конверта на подмазанный маслом охлажденный противень. Форма кнелей может быть различная — продолговатая, ребристая и т. д. Кнели заливают горячей водой, которую доводят до кипения. Затем вынимают их из воды, заливают небольшим количеством бульона и до отпуска хранят на мармите.

Кроме натуральных, приготовляют кнели с рублеными шампиньонами или трюфелями, со шпинатом (зеленые кнели), с томатом-пюре (красные кнели). Кнельная масса — 70 г на порцию.

При отпуске в бульон кладут кнели одного или нескольких видов.

Овощи. Морковь, репу (или брюкву) режут кубиками, брусочками или соломкой; цветную и брюссельскую капусту — маленькими кочешками; спаржу — кусочками длиной в 3—4 см; стручки бобов — соломкой или ромбиками.

Все овощи отваривают в отдельности в посоленной воде, откидывают на сито и смешивают. До отпуска овощи хранят на мармите в небольшом количестве бульона.

Норма на порцию: моркови 30 г, брюквы или репы 20 г, спаржи 25 г, цветной капусты 25 г, брюссельской капусты 20 г, бобов (стручков) 20 г, горошка зеленого 20 г.

Борщок. В приготовленную мясную оттяжку добавляют мелко нарубленные кости дичи, мелко нарезанную свеклу и уксус. Оттяжку бульона производят обычным способом. В процеженный бульон для остроты добавляют кайенский перец.

Отпускают борщок в чашках. Отдельно подают гренки с сыром, жареные слоеные пирожки с мясом или рисом, палочки из слоеного теста с сыром.

Приготовление гренков. Из белого хлеба вырезают прямоугольники размером 4 × 6 см, толщиной ½ см и поджаривают на масле. Натертый сыр смешивают с томатом-пюре, со сливочным маслом и кайенским перцем. Полученной массой намазывают горкой поджаренные ломтики хлеба и колеруют в духовом шкафу.

Норма на порцию: бульона 0,4 л, свеклы 70 г, уксуса 5 г, костей дичи 150 г, хлеба белого 40 г, сыра 20 г, томата-пюре 2 г, масла сливочного 5 г, яиц 5 г.

Бульон с сельдереем. Чтобы получить бульон с ясно выраженным запахом и вкусом сельдерея, последний (свежий в количестве 50 г) мелко нарезают и прибавляют к готовой оттяжке. Другие коренья в этом случае в бульон не кладут.

В остальном приготовление и отпуск те же, что и обычного прозрачного бульона.

При хранении бульона в горячем виде запах сельдерея ослабевает, тогда для усиления запаха в бульон кладут нарезанный ломтиками сырой сельдерей; при отпуске бульона сельдерей из него вынимают.

Суп из телячьей головки. Телячью головку (кожу с мясом, снятую с костей) варят в небольшом количестве воды под крышкой до полной готовности. Получающийся при этом очень клейкий бульон соединяют с так называемым красным бульоном, изготовленным на телячьих костях, осветляют мясной оттяжкой и процеживают. Сваренную головку охлаждают.

Коренья — морковь, петрушку и сельдерей — нарезают брусочками или дольками. Желательно брать мелкий шалот. Крупный лук режут дольками. Коренья и лук пассеруют.

В процеженный бульон добавляют пассерованные овощи, дают ему тихо прокипеть 8—10 мин., снимают жир, вводят картофельную муку, разведенную водой, и снова дают закипеть.

При отпуске в суп кладут нарезанные ломтиками и разогретые отдельно в бульоне головку и шампиньоны.

Приготовление красного бульона. Употребляемый для супа из телячьей головки красный бульон готовится следующим образом. Нарубленные телячьи кости, обжаренные на жире, варят при тихом кипении 5—6 час. Во время варки с бульона снимают пену и жир.

Норма на порцию: телячьей головки (с костью) 300 г, мяса (мякоти) для оттяжки 30 г, моркови 20 г, петрушки 15 г, сельдерея 10 г, луку 20 г, шампиньонов 30 г, картофельной муки 5 г, лаврового листа, перца, тмина, майорана, мускатного ореха по 0,1 г.

Суп из бычьих хвостов. Хвосты разделяют на отдельные позвонки, ошпаривают и припускают до готовности с небольшим количеством бульона и кореньями. С готовых позвонков сливают бульон, соединяют его с заранее подготовленным красным бульоном и осветляют обычной мясной оттяжкой. В осветленный бульон кладут сваренные хвостовые позвонки, нарезанные дольками или вынутые выемкой в виде орешков, спассерованные с томатом-пюре коренья и сырой картофель, также в виде долек или орешков. После этого суп варят до готовности картофеля, т. е. 15—20 мин.

При отпуске суп посыпают укропом или зеленью петрушки.

Норма на порцию: хвостов бычьих 200 г, костей телячьих 100 г, мяса (мякоти) 50 г, кореньев 50 г, картофеля 100 г, томата-пюре 15 г.

Рыбные прозрачные супы

Уха. Уха, т. е. прозрачный рыбный бульон, приготовляется из ершей, окуней, судака, а также из осетровой рыбы, дающих клейкий экстрактивный бульон, имеющий янтарный оттенок.

Для ухи сначала варят обыкновенный бульон из перечисленной рыбы. Окуни и ерши идут в варку целыми, потрошеными и промытыми. От судака и осетровой рыбы берут кожу и кости, а также бульон, получаемый от варки этой рыбы. Кожу и кости тщательно промывают, а от осетровой рыбы, кроме того, ошпаривают. Нагревание при варке бульона ведут медленно. Появившуюся при закипании пену снимают и после этого кладут петрушку, сельдерей и лук, всего 30 г на 1 л бульона. Дальнейшую варку продолжают при слабом кипении около 1 часа. Затем бульон процеживают и осветляют.

Оттяжка для осветления рыбного бульона приготовляется из осетровой икры. Икру толкут в ступке или растирают с небольшим количеством воды для превращения в однородную массу. Затем добавляют резаный репчатый сырой лук, соль в количестве, требующемся для посолки всего осветляемого бульона, и разводят холодной водой или бульоном. После этого оттяжку вливают в

бульон с температурой 70—80°, хорошо его размешивают, покрывают крышкой и нагревают. После закипания снимают пену и продолжают варку при очень слабом кипении 20—30 мин. Затем бульон процеживают через полотно.

Для приготовления одной порции ухи в 0,5 л требуется: рыбы мелкой или костей 200 г, икры черной 10 г, лука репчатого 10 г, петрушки и сельдерея 5 г.

Уху подают чистой или с добавлением рыбы (стерлядь, налим). Чистую уху отпускают обычно в бульонных чашках, а уху с рыбой — в суповых мисках и глубоких тарелках. Отдельно дают растегаи, кулебяку с рыбным фаршем.

Уха со стерлядью. Для ухи берут живую или недавно уснувшую свежую стерлядь. Очищенные и хорошо промытые куски стерляди протирают салфеткой до полного удаления поверхностной слизи, затем кладут в горячую уху и варят 10—12 мин. при слабом кипении. Образующиеся при варке звездочки жира не снимаются. При отпуске с кусков стерляди удаляют хрящики.

Норма на порцию: ухи 0,5 л, стерляди 100 г.

Уха с налимом. В горячую уху кладут предварительно ошпаренные без кожи куски налима и варят при слабом кипении 10—12 мин.

При отпуске в уху добавляют налимью печенку, которую отдельно припускают с добавлением лимонного сока.

Норма на порцию: ухи 0,5 л, налима 100 г, печенки 30 г.

Уха рыбацкая. Для рыбацкой ухи можно брать осетровую рыбу, судака, ершей, окуней.

Куски рыбы заливают холодной водой, кладут мелко нарезанный лук, картофель дольками, лавровый лист, перец, соль и варят 15—20 мин., снимая появляющуюся пену.

При отпуске в уху кладут рубленую зелень петрушки.

Норма на порцию: рыбы 100 г, лука репчатого 10 г, лука порея 10 г, картофеля 70 г, лаврового листа и перца горошком 0,1 г.

Молочные супы

Молочные супы делают крупяные и с макаронными изделиями.

Рис, лапша и макароны в молоке плохо развариваются, поэтому их предварительно проваривают в кипящей воде в течение 3—5 мин., откидывают на сито и после этого закладывают в кипящее молоко.

Манную и другие дробленые крупы всыпают в горячее молоко тонкой струей, чтобы не образовалось комков.

Молочные супы варят на слабом огне: рисовые, пшенные—20—30 мин., с макаронными изделиями —20—25 мин., с дроблеными крупами — 10—15 мин. Готовый суп заправляют солью и сахаром. Кроме того, при отпуске можно класть кусочек сливочного масла.

Норма на порцию: молока 0,5 л, крупы или макаронных изделий 30 г, сахару 5 г.

Холодные супы

Холодные супы приготовляют на хлебном квасе и обычно со свежими огурцами и зеленым луком. Эти супы по изготовлении хранят на льду и подают охлажденными до температуры 8—12°. Кроме того, в них можно класть кусочек пищевого льда или подавать последний отдельно на розетке.

Хлебный квас для супа должен быть немолодым и не слишком кислым. В предприятиях общественного питания обычно употребляют квас собственного приготовления, используя для этой цели обрезки черного хлеба.

Приготовление хлебного кваса. Мелко нарезанный черный хлеб сушат в не очень горячем шкафу, но так, чтобы хлеб подрумянился. Полученные сухари заливают кипятком (10 л воды на 1 кг сухарей), накрывают крышкой и дают настояться в течение 3—4 часов. После этого настой процеживают, кладут 500 г сахару и 20—30 г дрожжей на каждый литр кваса и выдерживают в теплом месте 2—3 часа, чтобы квас забродил. Затем, во избежание перекисания кваса, его охлаждают, прекращая, таким образом, брожение.

В хлебный квас можно прибавлять изюм, мяту, анис, имбирь, тмин.

Окрошка мясная сборная. Мясные продукты и очищенные огурцы режут мелкими кусочками, лук мелко шинкуют, белок сваренных вкрутую яиц рубят. Желтки растирают, добавляют сметану, горчицу, соль, сахар, хорошо смешивают и разводят хлебным квасом. Затем кладут нарезанные продукты и перемешивают. При изготовлении окрошки в большом количестве подготовленные продукты соединяют с квасом, заправленным сметаной, непосредственно перед отпуском.

При подаче окрошку наливают в охлажденные тарелки и посыпают укропом.

Окрошка овощная. Окрошка овощная приготовляется так же, как и мясная. Предварительно сваренные овощи нарезают мелкими кубиками и охлаждают.

Свекольник. Хорошо промытую свеклу варят в коже и затем очищают. Отвар процеживают через марлю, охлаждают, соединяют в равной пропорции с квасом, добавляют соль и сахар. Затем кладут нарезанные мелкими кубиками или соломкой свеклу, огурцы, лук и заправляют сметаной. При отпуске в свекольник кладут половину крутого яйца и укроп.

Если свекольник приготовляют из молодой свеклы, то ботву промывают, мелко режут, отваривают в посоленной воде, охлаждают и кладут в свекольник.

Ботвинья (зеленые щи холодные). Пюре из щавеля и шпината разводят хлебным квасом, кладут соль, сахар и тертую лимонную цедру. Готовую ботвинью хранят на льду.

При отпуске ботвиньи отдельно подают кусок вареной холодной рыбы и балыка с гарниром из мелко нарезанных огурцов и зеленого лука и тертый хрен.

Таблица 44

Норма продуктов для холодных супов (в г)

Наименование супов / Наименование продуктов	Окрошка мясная	Окрошка овощная	Свекольник	Ботвинья
Квас хлебный (в л)	0,4	0,4	0,2	0,4
Мясные продукты	100	—	—	—
Яйца (в шт.)	½	1	½	—
Сметана	50	50	50	—
Огурцы свежие	60	60	50	50
Лук зеленый	25	25	30	20
Сахар	2	3	5	5
Горчица столовая	2	2	—	—
Картофель	—	40	—	—
Морковь	—	20	—	—
Свекла	—	20	100	—
Укроп	5	3	3	3
Шпинат-пюре	—	—	—	50
Щавель пюре	—	—	—	30
Рыба вареная	—	—	—	100
Балык	—	—	—	30
Хрен	—	—	—	10

Сладкие супы

Сладкие супы приготовляют из свежих и консервированных фруктов и ягод. В эти супы всегда вводится картофельная мука.

Сладкий суп из сухих фруктов. Фрукты перебирают, промывают, очищают от кожицы и сердцевины. Яблоки и груши заливают холодной водой в количестве 0,5 л на 1 кг яблок и кипятят 15—20 мин. Затем присоединяют остальные фрукты, сахар, пряности и варят при тихом кипении еще 10—15 мин., после чего вливают разведенную картофельную муку и доводят до кипения.

Отпускают суп горячим и холодным.

Норма на порцию: яблок 10 г, груш 10 г, чернослива 20 г, кураги 10 г, изюма 5 г, вишни 5 г, сахару 40 г, картофельной муки 10 г, корицы, гвоздики 0,5 г.

Сладкий суп из малины или вишни. Из половины ягод приготовляют сироп, для чего их разминают, заливают 0,5 л воды, кладут сахар, доводят до кипения и процеживают. Другую часть ягод употребляют на фарш для вареников. Приготовляют тесто, как для пельменей, тонко раскатывают, кладут ягоды, накрывают тестом и вырезают выемкой. Вареники опускают в горячий сироп и варят 5—7 мин.

Этот суп подают только горячим.

Сладкий суп из черники. Перебранную и промытую чернику заливают 0,5 л холодной воды, кладут сахар и варят 25—30 мин. Затем вливают картофельную муку, кладут пряности и доводят до кипения.

Подают суп горячим и холодным.

Так же, как из черники, сладкий суп можно приготовлять и из других ягод.

Сладкий суп из свежих фруктов. Нарезанные фрукты заливают водой так, чтобы она покрыла их поверхность, и варят под крышкой до мягкости. Затем вместе с отваром протирают через сито, кладут сахар, пряности, разводят до нормы водой, кипятят 2—3 мин., после чего вливают разведенную вином картофельную муку и доводят до кипения. Если в супе недостаточно кислоты, добавляют лимонный сок.

Суп из апельсинов с саго или рисом. В воду, взятую в количестве 0,4 л, кладут сахар, мелко нарезанную цедру с половины апельсина и доводят до кипения. В полученный сироп вливают разведенную вином картофельную муку и, вновь доведя до кипения, охлаждают.

Рис или саго отваривают, откидывают на сито и также охлаждают.

При отпуске в тарелку кладут ломтики апельсина без кожи, рис или саго и заливают охлажденным сиропом.

Такой же суп можно приготовлять из мандаринов или из апельсинов и мандаринов пополам с лимоном.

Таблица 45

Норма продуктов для сладких супов (в г)

Наименование продуктов \ Наименование супа	Из сушеных фруктов	Из малины или вишни	Из черники	Из свежих фруктов	Из апельсина с саго
Яблоки	10	—	—	—	—
Груши	10	—	—	—	—
Чернослив	20	—	—	—	—
Курага	10	—	—	—	—
Изюм	5	—	—	—	—
Вишня	5	—	—	—	—
Сахар	40	50	50	50	50
Мука картофельная	10	10	10	10	10
Корица	0,5	—	0,1	0,1	—
Малина или вишня свежие	—	150	—	—	—
Мука 30%-ная	—	30	—	—	—
Яйца	—	10	—	—	—
Черника сушеная	—	-	20	—	—
Фрукты разные	—	—	—	200	—
Виноградное вино	—	—	—	50	100
Апельсины	—	—	—	—	1 шт.
Саго или рис	—	—	—	—	15

ГЛАВА XVIII

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Общие сведения

Различают следующие основные виды теста, применяемые в предприятиях общественного питания:

1. Теста на дрожжах: а) кислое безопарное, б) опарное, в) для блинов и г) для оладьев.

2. Пресные (бездрожжевые) теста: а) сдобное, б) для блинчиков, в) для лапши, г) слоеное, д) бисквитное, е) песочное, ж) заварное, з) тесто кляр.

Несмотря на большое количество рецептур и названий теста, приготовляемого на дрожжах, по способу приготовления различают в основном два вида теста: опарное и безопарное. Такая классификация определяется по содержанию в тесте сдобы (сахар, масло). Тесто с небольшим содержанием сдобы (10—20%) приготовляют безопарным способом.

Для теста, в которое вводят 25—40% сдобы, применяют опарный способ, так как сдоба ослабляет брожение. Поэтому дрожжевое тесто с большим содержанием сдобы приготовляют опарным способом.

При брожении теста получается углекислота, которая улучшает качество клейковины и делает ее более эластичной и, кроме того, поднимает тесто и разрыхляет его. Введение эфирных масел — лимонного, гвоздичного, розового, а также шафрана, тмина и т. д. способствует бо́льшему подъему теста.

Теста

Кислое безопарное тесто. Воду или молоко, или то и другое, взятые вместе, нагревают до температуры 30°C. В подогретой жидкости сначала растворяют дрожжи, а потом добавляют соль, сахар, всыпают просеянную пшеничную муку и замешивают тесто. Промесив хорошо тесто, в него добавляют растопленное масло и вновь продолжают месить, пока масло полностью соединится с тестом. После этого тесто сверху слегка подпыляют мукой и, накрыв его чистым полотном, ставят в теплое место для подхода. Когда тесто подойдет, т. е. увеличится в об'еме в два с половиной-три раза, оно считается готовым, и можно приступить к разделке пирожков, булочек и т. д. В тех случаях, когда в производственных

Таблица 46

Норма продуктов для приготовления теста (в г)

Наименование теста / Наименование продуктов	Кислое безопарное	Кислое опарное	Для блинов	Для оладьев	Сдобное	Для блинчиков	Слоеное	Бисквитное	Песочное	Заварное	Кляр	Для лапши и пельменей
Мука	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Сахар	50	200	50	100	60	50	—	1000	250	—	20	—
Масло	100	300	100	50	200	—	800	—	500	480	—	—
Яйца (в шт.)	3	5	2	2	4	5	1	50	5	30	—	5
Молоко	500	400	1500	1000	150	2500	—	—	—	—	—	—
Соль	15	10	15	20	15	15	8	—	8	20	25	20
Дрожжи	15	25	40	40	—	—	—	—	—	—	—	—
Сметана	—	—	—	—	200	—	—	—	—	—	—	—
Лимонная кислота	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—
Вода	—	—	—	—	—	—	520[1]	—	—	840	625	250[2]
Углекислый аммоний	—	—	—	—	—	—	—	—	6	—	—	—
Сода	—	—	—	—	—	—	—	—	4	—	—	—
Яичные белки (в шт.)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	25	—
Масло растительное	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	250	—

[1] Для второго способа берут 350 г воды.
[2] Для пельменей берут 300 г воды.

условиях требуется иметь в запасе готовое кислое тесто, то, чтобы оно при хранении не перекисало, его для ослабления брожения охлаждают. Для этого готовое тесто осаживают и ставят на лед или в холодную камеру. Тесто, предназначенное для жареных пирожков, приготовляют несколько жиже обычного, в этом случае при замесе теста увеличивают количество жидкости на 100 см³. Кислое тесто идет на приготовление жареных, печеных пирожков, больших пирогов, кулебяк и булочек.

Опарное тесто. В состав опарного теста входят пшеничная мука 30%-ного выхода, коровье масло (сливочное или топленое), яйца или меланж, а также сухой яичный порошок, сахар (песок), соль, дрожжи и жидкость. В качестве жидкости может быть взята вода или молоко как цельное, так и снятое, а также сгущенное и сухое в порошке (последнее предварительно разводят в теплой воде).

Жидкость (молоко или воду или же то и другое, взятые вместе в равных пропорциях) нагревают до температуры 30°С. В подогретой жидкости растворяют дрожжи, добавляют $\frac{1}{3}$ муки и замешивают жидкое тесто-опару. Опару накрывают чистым полотном и ставят в теплое место с температурой 30—40° С на 25—30 мин. для подхода. Когда опара подойдет, т. е. увеличится в об'еме в два-два с половиной раза, в нее добавляют соль, сахар, яйца и остальные $\frac{2}{3}$ муки и замешивают тесто. Промесив хорошо тесто, в него кладут масло и месят до тех пор, пока оно полностью не соединится с тестом. Тесто накрывают и ставят в теплое место на 1—1½ часа для подхода.

Если тесто приготовляют с добавлением изюма, коринки и цуката, они вводятся в тесто в конце замеса, причем изюм и коринку предварительно перебирают и промывают, а цукат мелко нарезают.

Масло кладут в тесто в растопленном или предварительно размягченном виде. Когда тесто хорошо подойдет, его вымешивают и раскладывают по специальным формам, предварительно смазанным маслом, причем наполняют формы тестом только на половину их об'ема. Наполненные тестом формы ставят в теплое место с температурой 30—40° С на 40 мин. — 1 час для подхода. Для выпекания «бабы» применяют чаще всего цилиндрические формы и гофрированные мелкие тарталетки, а для «саварры» — кольцеобразные формы большого и малого размера.

После того как тесто в форме подойдет, его ставят выпекать. Выпекают при температуре 180—200° С. Время выпечки, в зависимости от величины формы, колеблется от 30 мин. до 1 часа.

Тесто для блинов. Составными частями блинного теста являются: мука, яйца или меланж, сахар, масло, дрожжи, соль и жидкость (вода или молоко). Муку берут как пшеничную, так и гречневую или же вместе в равных пропорциях.

Жидкость (молоко или воду или же то и другое, взятые вместе) нагревают до температуры 30° С. В подогретой жидкости сначала растворяют дрожжи, затем добавляют соль, сахар, яйца, растопленное масло, всыпают муку и замешивают тесто. Тесто накрывают чистым полотном и ставят в теплое место для подхода. Когда

тесто подойдет, его вымешивают чумичкой и приступают к выпечке.

Применяется и другой способ приготовления блинного теста. В этом случае приготовляют опару, затем уже замешивают тесто. Для этого берут $1/3$ жидкости и муки, жидкость нагревают, разводят в ней дрожжи, всыпают муку и замешивают тесто. Полученную опару накрывают и ставят в теплое место для подхода. Когда опара подойдет, в нее кладут соль, сахар, яйца, масло, добавляют оставшиеся $2/3$ жидкости и муку. Тесто хорошо вымешивают и ставят в теплое место для вторичного подхода. Для придания тесту большей пышности и пористости в него иногда добавляют взбитые яичные белки. Готовое блинное тесто, приготовляемое в больших количествах, во избежание его перекисания как до выпечки, так и в момент выпечки ставят на лед для ослабления брожения.

Блины выпекают на маленьких чугунных, так называемых «блинных» сковородках. Выпечку производят в русских печах или на плите. При выпекании в печах для посадки и вынимания сковородок пользуются специальным чапельником (сковородником). Выпечку начинают, когда дрова в печи хорошо разгорятся и под печи хорошо нагреется. Время выпечки блина занимает от одной до двух минут. При выпекании на плите сковородки ставят на плиту и нагревают. Нагретые сковородки смазывают маслом, наливают тесто; когда одна сторона блина поджарится, его переворачивают ножом и поджаривают с другой стороны.

Блины иногда выпекают с добавлением вареных рубленых яиц, снетков (мелкой соленой рыбы) и т. д. Все добавочные продукты кладут сначала на разогретую смазанную маслом сковородку, а затем наливают тесто и выпекают.

Подают блины по 5—6 шт. на порцию. Выпеченные блины укладывают на сковородку или тарелку стопкой. К блинам подают сметану и растопленное сливочное или русское масло.

Тесто для оладьев. Тесто для оладьев приготовляют на дрожжах и по консистенции несколько гуще, чем тесто для блинов.

Оладьи выпекают натуральными и с яблоками. В последнем случае в готовое тесто добавляют очищенные и мелко нарезанные яблоки.

В подогретой жидкости разводят дрожжи, добавляют сахар, яйца, соль, растопленное масло, всыпают пшеничную муку и замешивают тесто. Промесив хорошо тесто, его накрывают и ставят в теплое место для подхода. Когда тесто подойдет, приступают к жарке. Жарят оладьи на сковородках или противнях с разогретым жиром. Тесто раскладывают ложкой, а чтобы оно не приставало к ложке, ее после каждого раза окунают в холодную воду. Обжарив одну сторону, оладьи поворачивают на другую. Готовые оладьи подают посыпанными сахаром или сахарной пудрой или же поливают медом или вареньем.

Сдобное тесто. В сметану вливают молоко, добавляют яйца, сахар, соль, размягченное сливочное масло и смесь хорошо вымеши-

вают. После этого в смесь всыпают просеянную пшеничную муку и быстро замешивают тесто. Месить тесто долго не следует, так как от этого тесто затягивается, а выпеченные из него изделия получаются нерыхлыми. После замеса тесто охлаждают; для этого тесто, разделив на плоские куски весом 2—3 кг, укладывают на посыпанный мукой лист, сверху накрывают чистым полотном и выносят на 30—40 мин. в холодильную камеру с температурой + 4—7° С или же ставят на лед.

Тесто для блинчиков. Тесто для блинчиков относится к группе пресных тест и в отличие от других тест имеет жидкую консистенцию. В его состав входят пшеничная мука, яйца или меланж, сахар (песок), соль и молоко. Молоко может быть взято как свежее, так и консервированное в банках и сухое в порошке.

В кастрюлю выпускают яйца, добавляют сахар, соль и, хорошо вымешав, разводят холодным молоком. В полученную смесь всыпают просеянную пшеничную муку и тщательно вымешивают веничком. После этого готовое тесто процеживают на частое сито и приступают к выпечке.

Выпекают блинчики на черных чугунных или стальных сковородках с ручками.

Выпекание блинчиков, приготовляемых как сладкое или второе блюдо с различными начинками, для удобства фарширования и красоты готового блюда производят на маленьких сковородках из расчета по 2—3 шт. на порцию. Блинчики, идущие на приготовление пирожков, больших пирогов, а также для изоляции фарша от теста (при изготовлении кулебяк), выпекают на больших сковородах. Выпекают блинчики обычно на плите. Сначала хорошо нагревают сковородку, смазывают ее свиным шпигом и наливают тесто, затем разравнивают его путем покачивания сковородки в разные стороны и ставят на плиту. Толщина слоя блинчика обычно равняется 2—3 мм. Дозируют налив теста чумичкой или ложкой, для чего делают предварительную выпечку одного-двух блинов. Когда нижняя сторона зарумянится, сковородку снимают с огня и опрокидывают на чистый деревянный стол или специальную доску, а освобожденную от блина сковородку вновь смазывают шпигом, наливают тесто и ставят выпекать. Для рационального использования времени и убыстрения работы блинчики одновременно выпекают на двух или трех сковородках.

Выпеченные блинчики складывают в стопку, один на другой и хранят до разделки в прохладном месте.

Слоеное тесто. При приготовлении слоеного теста применяют два способа. Отличие одного способа от другого заключается в следующем: по первому способу на всей муке, отвешенной для слойки, замешивают тесто, затем закладывают сливочное масло и раскатывают; по второму способу из $^2/_3$ муки замешивают тесто, а оставшуюся $1/3$ муки смешивают со сливочным маслом, масло закрывают в тесте и раскатывают так же, как и при первом способе. Оба способа широко применяются в практике, каждый из них имеет

свои преимущества. Слойка, приготовленная по первому способу, при выпечке из нее изделий дает высокий под'ем, но недостаточную хрупкость, а поэтому ее лучше всего использовать для выпечки волованов, кулебяк и больших пирогов. Слойка, приготовленная по второму способу, при выпечке из нее изделий не дает такого высокого под'ема, как при первом способе, но зато она имеет большую хрупкость, изделия из нее при слабом нажиме легко рассыпаются; поэтому слойку, приготовленную по второму способу, лучше всего использовать для выпечки мелких пирожков и пирожных.

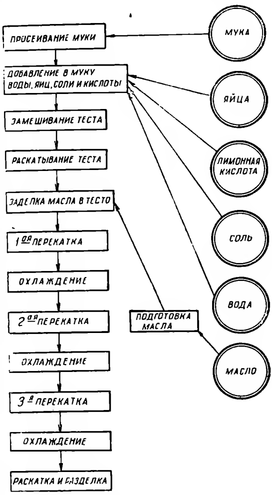


Схема изготовления слоеного теста

В состав слоеного теста входят пшеничная мука, сливочное масло, яичный белок, лимонная кислота, соль и холодная вода. Муку для слойки берут мягкого помола с большим содержанием клейковины (36—40%). Сливочное масло может быть взято как сладкое, так и соленое. Если слойку приготовляют на соленом масле, то тесто при замесе не солят. Лимонную кислоту кладут при замесе теста в разведенном виде. Слоить слойку одновременно можно не более как на 3 кг муки, куски слойки более 3 кг трудно раскатывать, тогда как от раскатки зависит и качество готовых изделий.

Муку просеивают на стол, делают в ней углубление, в которое кладут соль, яичный белок, вливают холодную воду вместе с лимонной кислотой и замешивают тесто. Признаком хорошо промешанного теста является однородная гладкая структура (без комков) при разрезе его ножом. По окончании замеса тесто сверху посыпают мукой и в таком состоянии оставляют на 25—30 мин. Одновременно с замесом теста подготовляют масло. Его хорошо проминают, затем формуют квадратными кусками и охлаждают до температуры 10—12° С. Тесто раскатывают в виде квадратного пласта,

на середину которого кладут подготовленное масло, заворачивают его в тесто и раскатывают в одном направлении. Первый раз катать слойку следует ровными движениями, не сильно нажимая скалкой на тесто, избегая прорыва маслом последнего. Раскатав слойку в длину, ее складывают в четыре раза (сначала края слойки загибают к середине, а затем складывают вдвое), таким образом получается вид закрытой книги, вторично раскатывают в длину и также складывают в четыре раза. После этого тесто кладут на подсыпанный мукой лист, сверху покрывают чистым полотном и выносят в холодильную камеру с температурой + 4—8° С на 20—30 мин. или же ставят на лед. После охлаждения тесто снова раскатывают дважды, складывая в четыре слоя, затем выносят на холод. Это повторяют три раза, т. е. каждый раз слойку раскатывают два раза, а всего шесть раз. При такой раскатке слоеное тесто имеет 256 слоев, между которыми находится масло.

Песочное тесто. В состав песочного теста входят пшеничная мука 30%-ного выхода, сливочное масло, яйца или меланж, сахар (песок) или сахарная пудра и соль. Выпеченные изделия из песочного теста характеризуются рассыпчатостью, которая зависит от количества масла и сдобы, положенных в тесто. Несмотря на большое количество разных рецептур, применяемых в практике для приготовления песочного теста, в них изменяют в основном лишь норму масла в сторону понижения, заменяя его молоком, сметаной или водой. При уменьшении нормы масла и замене его водой, сметаной или молоком готовые изделия получаются недостаточно рассыпчатыми; чтобы увеличить их рассыпчатость, применяют химические разрыхлители: углекислый аммоний и питьевую соду, которые вводят в порошкообразном виде при замесе теста. Кроме того, для придания аромата песочным изделиям в тесто добавляют эссенции и ароматические масла (лимонное, розовое, гвоздичное), а также пряности (ваниль, ванилин и лимонную цедру). Эссенции и ароматические масла кладут при замесе в количестве 3—5 капель на 1 кг муки, взятой для теста.

Яйца, масло, сахар-песок или сахарную пудру и соль соединяют и вымешивают до получения однородной массы. После этого всыпают просеянную пшеничную муку, добавляют углекислый аммоний, соду и быстро замешивают тесто. Долго месить его не следует, так как от длительного промешивания оно затягивается, готовые изделия получаются очень твердыми, не рассыпчатыми. Готовое тесто раскатывают толщиной 6—7 мм и нарезают на полоски, круги или вынимают специальными фигурными выемками различной величины и формы, в зависимости от назначения (для тортов, пирожных и печенья). Отформованное тесто укладывают на листы, прокалывают в нескольких местах во избежание вздутий и выпекают. Выпечку производят при температуре 210—250° С. Выпеченным изделиям дают остыть и отделывают их.

Отделка тортов и пирожных состоит в следующем: выпеченные полоски для пирожных или квадратные и круглые пласты для тортов промазывают кремом или фруктовым пюре и складывают один

на другой — для пирожных в два слоя, а для тортов в три. Верх и бока у торта смазывают кремом; бока, кроме того, обсыпают крошками этого же теста. Верх торта и пирожных убирают кремом из кондитерского мешка с фигурной трубочкой. Кроме крема, верх тортов и пирожных глазируют помадкой или заливают желе и убирают цукатами.

Бисквитное тесто. В состав бисквитного теста входят яйца, сахар (песок) и пшеничная мука 30%-ного выхода. Бисквитное тесто характеризуется пышностью, которая обусловливается большим количеством пор в тесте, заполненных воздухом. При выпечке поры еще более увеличиваются, так как их расширяет нагретый воздух. Пышность бисквитного теста достигается тем, что в него вводятся в сбитом виде яичные белки.

При приготовлении бисквитного теста применяют два способа — холодный и горячий, так называемый заварной. Тот и другой способы имеют свои преимущества. При наличии свежих яиц применяют холодный способ, так как белок свежих яиц хорошо взбивается, и этим самым достигается высокая пористость теста. Лежалые яйца и меланж используют для горячего заварного бисквита. Работнику производства предоставляется возможность выбора того или иного способа приготовления теста в зависимости от качества и ассортимента яиц.

Холодный способ приготовления бисквитного теста. Отделяют белки от желтков в разные кастрюли. В желтки добавляют сахар и тщательно растирают в течение 15—20 мин., а белки взбивают в густую пену. Для взбивания белков применяют взбивальные машины или эту операцию производят вручную. При взбивании вручную пользуются специальными кондитерскими котлами и металлическим веничком из облуженной проволоки. В растертые с сахаром желтки сначала кладут просеянную муку и хорошо вымешивают, а затем вводят взбитые белки, последние кладут в два-три приема и осторожно сверху вниз вымешивают, чтобы они не осели. Готовое тесто разливают по формам или на противни и немедленно выпекают.

Горячий (заварной) способ приготовления бисквитного теста. В кастрюлю выпускают целые сырые яйца или вливают меланж (1 кг меланжа равен примерно 20 шт. яиц), добавляют сахар (песок), посуду ставят на слабый огонь и непрерывно взбивают веничком. Когда масса увеличится в об'еме в два с половиной — в три раза, а температура достигнет 60° С, нагрев прекращают, массу снимают с огня и, не переставая взбивать, кладут в нее просеянную пшеничную муку и, хорошо вымешав, разливают по формам или на противни и ставят выпекать.

Выпекание бисквитного теста. Выпекают бисквит на противнях, а идущий на приготовление тортов — в круглых и квадратных низких формах. Противни и формы выстилают бумагой и затем наливают тесто. Наполнять формы и противни следует только на $^2/_3$, так как бисквит при выпечке увеличивается в об'еме.

Выпекание производят при температуре 200—220° С в течение 30—35 мин.

Заварное тесто. Приготовление заварного теста состоит из двух стадий: 1) заварки муки в воде с маслом и солью и 2) введения в тесто яиц и его вымешивания.

Заварка теста. В посуду отмеривают нужное по рецептуре количество воды, ставят на огонь и доводят до кипения. В кипящую воду кладут масло и соль. После того как масло распустится, всыпают пшеничную просеянную муку и тщательно вымешивают лопаткой, не допуская образования комков. Температура теста должна быть 75—80° С.

Введение яиц и вымешивание. Заварив тесто, его снимают с огня и постепенно добавляют по одному сырые яйца или меланж, не переставая все время тщательно вымешивать.

Заварное тесто идет для изготовления пирожных «шу» и «эклер», а также для профитролей и клецок. Для приготовления пирожных тесто разделывают при помощи кондитерского брезентового мешка с гладкой металлической трубочкой. Мешок наполняют тестом и путем нажима выпускают тесто на слегка смазанный маслом лист, для «шу» в виде круглых булочек, а для «эклер» в виде продолговатых батончиков. Разделанное тесто на листах ставят выпекать. Выпечку производят при температуре 200—220° С в течение 18—20 мин. При выпечке изделия из заварного теста увеличиваются в об'еме, а в середине их образовывается пустота. Выпеченным изделиям дают остыть, а потом приступают к отделке. Отделка заключается 1) в наполнении изделий кремом. Наполнение производится из кондитерского мешка с трубочкой. Для этого у «эклер» делают с конца прокол, а «шу» разрезают с одной стороны и затем наполняют заварным кремом, сливочным, шоколадным или кофейным; «шу», кроме этого, наполняют также взбитыми сливками, заправленными сахарной пудрой; 2) в глазировании помадкой «эклер», 3) в посыпании сахарной пудрой.

Тесто кляр. В посуду вливают холодную воду, растительное масло, кладут соль, сахар, всыпают муку и замешивают жидкое тесто. Затем вводят взбитые белки и аккуратно перемешивают снизу вверх. Готовое тесто хранят в холодном месте не более 1 часа.

Тесто для лапши. Муку просеивают на стол, делают в ней углубление, в которое кладут соль, яйца, вливают холодную воду и замешивают тесто.

Изделия из теста и приготовление фаршей

Изделия из теста в большинстве своем приготовляются с каким-либо фаршем. В качестве фарша для пирожков и кулебяк идут мясо, ливер, рыба, вязига, крупы, овощи и грибы, а для ватрушек — творог, джем и повидло.

Фарш из мяса. Подготовленное для фарша сырое мясо пропускают через мясорубку один раз. Измельченное мясо складывают

на смазанный маслом противень или сотейник и припускают на плите или в духовом шкафу. Когда мясо готово, с него сливают получившийся сок; в сок добавляют красный или белый соус или же муку, растертую со сливочным холодным маслом, и заправляют соус. Мясо вторично пропускают через мясорубку. После этого в провернутое мясо добавляют приготовленный соус, соль, молотый перец и хорошо вымешивают. В готовый мясной фарш можно добавлять вареные яйца и спассерованный лук в рубленом виде. В практике часто мясной фарш приготовляют из вареного мяса. В этом случае вареное мясо сначала пропускают через мясорубку, а затем прожаривают на масле. Для сочности фарша в прожаренное мясо добавляют красный или белый соус или бульон и заправляют солью, молотым перцем и хорошо вымешивают.

Фарш из ливера. Для фарша идут легкие, горловина и сердце. Подготовленный ливер заливают водой и ставят варить. Когда ливер сварится, его вынимают из бульона и охлаждают, а затем пропускают через мясорубку один раз. После этого ливер прожаривают на масле и для сочности фарша добавляют красный или белый соус или бульон. Заправляют солью, молотым перцем и промешивают.

Таблица 47

Норма продуктов на 1 кг фарша (в г)

Наименование продуктов	Фарш из сырого мяса	Фарш из вареного мяса	Фарш из ливера
Мясо сырое	1200	—	—
Мясо вареное	—	800	—
Ливер	—	—	1100
Масло	50	50	50
Яйца	100	100	—
Соус	100	100	—

Фарш из вязиги с яйцами. Вязига поступает на производство в вяленом виде и свернутой в жгуты. Перед обработкой жгут вязиги разрубают на 3—4 части; для ускорения варки ее предварительно замачивают на 2—3 часа в холодной воде. После замачивания вязигу заливают свежей водой и варят без соли в течение 2—3 часов. Когда вязига сварится, ее откидывают на сито, дают стечь воде и затем пропускают через мясорубку один раз. В провернутую вязигу добавляют вареные нашинкованные яйца, соль, молотый перец, растопленное сливочное масло и перемешивают.

Норма продуктов на 1 кг фарша: вязизи сухой 350 г, масла 150 г, яиц 150 г, соли 12 г, перца молотого 1 г.

Фарш из рыбы. Филе судака или другой рыбы без кожи, костей укладывают на смазанный маслом противень или сотейник, подливают немного воды, солят и припускают. Когда рыба будет готова, ее снимают с противня и мелко рубят, а в брез, полученный от припускания рыбы, добавляют белый соус или растертую с маслом

муку и доводят до кипения. В полученный соус кладут рыбу, добавляют провернутую через мясорубку вареную вязигу, соль, молотый перец и перемешивают. Рыбный фарш приготовляют также с добавлением риса, саго и хрящей осетровой рыбы. Хрящи и саго являются как бы заменителями вязиги.

Таблица 48

Норма продуктов на 1 кг фарша (в г)

Наименование продуктов	Фарш с вязигой	Фарш с рисом	Фарш с саго
Филе судака	750	750	750
Вязига сухая	150	—	—
Рис	—	100	—
Саго	—	—	100
Масло	50	50	50
Мука	10	10	10
Соль	12	12	12
Перец молотый	1	1	1

Фарш из капусты. Свежую капусту мелко рубят и бланшируют. Для этого рубленую капусту опускают в кипящую посоленную воду и кипятят 5 мин. Затем ее откидывают на сито и, дав ей остыть, отжимают от излишней влаги. Отжатую капусту складывают в наплитную посуду (сотейники, коробки) или в пароварочный котел, добавляют молоко и припускают до готовности. В готовую капусту добавляют рубленые вареные яйца, растопленное сливочное масло, соль и вымешивают. Кроме описанного, существует и другой способ приготовления капустного фарша. После того как капуста изрублена, обланширована и отжата, ее пассеруют на масле и заправляют, как указано выше.

Таблица 49

Норма продуктов на 1 кг фарша (в г)

Наименование продуктов	Фарш № 1	Фарш № 2
Капуста	1100	1200
Масло	100	100
Яйца	100	100
Молоко	100	—
Соль	12	12

Фарш из моркови. Очищенную и обмытую морковь нарезают крупными кусками, кладут в посуду, вливают горячую воду из расчета 10 г на каждый килограмм моркови, добавляют одну треть масла, соль и припускают под крышкой до готовности (30—40 мин.). Готовую морковь пропускают через мясорубку один раз или мелко рубят. Измельченную морковь прогревают на масле, добавляют рубленые вареные яйца, соль, сахар и размешивают.

Норма продуктов на 1 кг фарша: моркови 850 г, масла 100 г, яиц 100 г, сахару 10 г, соли 8 г.

Фарш из риса с яйцами. Перебранный и промытый рис закладывают в кипящую посоленную воду и варят 20—25 мин. Когда рис сварится, его откидывают на сито, промывают горячей водой и дают ей стечь. В готовый рассыпчатый рис добавляют рубленые вареные яйца, растопленное масло, соль и аккуратно вымешивают. В рисовый фарш можно добавлять в резаном виде зелень петрушки или укроп.

Фарш из риса, грибов и лука. В готовый отваренный рис добавляют сваренные и провернутые через мясорубку сушеные белые грибы, мелко рубленый спассерованный репчатый лук, масло, соль, молотый перец и перемешивают.

Таблица 50

Норма продуктов на 1 кг фарша (в г)

Наименование продуктов	Фарш из риса с яйцами	Фарш из риса, грибов и лука
Рис	300	300
Масло сливочное	100	100
Лук репчатый	—	200
Яйца	100	—
Грибы	—	30
Соль	12	12
Перец молотый	—	1

Фарш из гречневой каши с яйцами. В готовую гречневую рассыпчатую кашу добавляют рубленые вареные яйца, растопленное масло и перемешивают. В фарш из гречневой каши можно добавлять спассерованный лук.

Фарш молочный с яйцами. Заваривают густой молочный соус (бешамель). В готовый соус добавляют вареные рубленые яйца, соль, зелень петрушки и промешивают.

Норма продуктов на 1 кг фарша: молочного соуса густого 700 г, вареных яиц 300 г, соли 12 г, зелени петрушки 20 г.

Фарш из дичи или птицы. Подготовленное для фарша без костей и кожи мясо птицы или дичи припускают на масле; для этой цели используют также вареную или жареную птицу или дичь. Готовую припущенную или вареную и жареную птицу или дичь пропускают вместе с соком через мясорубку. После этого в провернутое мясо добавляют густой молочный соус, соль и хорошо вымешивают.

Норма продуктов на 1 кг фарша: мяса птицы или дичи в готовом виде 700 г, молочного соуса густого 300 г, соли 12 г.

Разделка пирожков и кулебяк. Жареные и печеные пирожки, ватрушки, булочки и кулебяки приготовляют из кислого, сдобного и слоеного теста.

Для печеных изделий идут все вышеперечисленные сорта теста, а для жареных пирожков, главным образом, кислое тесто и реже слоеное. Для разделки и оформления пирожков и кулебяк пользуются для раскатки скалками, для вырезки теста — круглыми, гладкими или гофрированными пирожковыми выемками, а для смазывания — специальными кисточками. Для смазывания пирожков употребляют растопленное масло или льезон. Льезон для смазывания пирожков приготовляют из целых яиц или из одних желтков с добавлением 10—15% молока. Пирожки для штучной продажи в буфете делаются весом от 60 до 200 г, пирожки для подачи к супу приготовляют более мелкими.

Изделиям из кислого теста, булочкам, пирожкам, ватрушкам и кулебякам после разделки и наполнения их фаршем перед выпечкой дают сначала расстояться, а затем уже их выпекают. Для расстоя разделанные и уложенные на листе изделия ставят в теплое место с температурой от 30 до 40° С на 15—25 мин. После этого смазывают льезоном и ставят выпекать. Пирожки и кулебяки из сдобного и слоеного теста в отличие от изделий из кислого дрожжевого теста не подвергаются расстою, а непосредственно после разделки и оформления идут в выпечку или же до момента выпечки хранятся в прохладном месте с температурой от 0° до +8° С. Листы для выпечки изделий из слоеного теста должны быть охлаждены и смочены холодной водой, а для изделий из кислого и сдобного теста подмазаны жирами. Перед выпечкой все изделия как из кислого, так и сдобного и слоеного теста смазывают льезоном.

Выпечку пирожков, ватрушек, булочек и кулебяк производят при температуре от 200 до 250° С. Время выпечки пирожков, булочек и ватрушек от 15 до 25 мин., кулебяк и больших пирогов — от 30 мин. до 1 часа. Все готовые изделия после их выпечки смазывают маслом.

Булочки. Булочки выпекают из опарного и безопарного кислого теста. Готовое тесто выкладывают на подсыпанный мукой стол и делят на равные по весу кусочки. Отдельные кусочки теста закатывают руками на столе, придавая им форму шарика, и укладывают на подмазанный маслом лист ровными рядами с интервалами в 3—4 см. Разделанные булочки ставят в теплое место для расстоя на 20—25 мин., а затем смазывают льезоном и выпекают.

Ватрушки из кислого теста. Готовое кислое тесто делят на равные по весу куски согласно нормам. Отдельные кусочки теста закатывают в круглые булочки и укладывают на подмазанный лист ровными рядами с интервалами в 3—4 см. Когда лист заполнен, концом скалки в центре каждой булочки сверху делают углубление, которое наполняют творогом или повидлом, и ставят на 20—25 мин. в теплое место для расстоя. После этого ватрушки смазывают льезоном и выпекают.

Ватрушки из сдобного и слоеного теста. Готовое слоеное или сдобное тесто раскатывают ровным слоем толщиной 0,5 см. Раскатанное тесто вынимают круглой пирожковой выемкой и каждый

отдельно вынутый кружок теста защипывают, т. е. делают бортик в виде витой веревочки. Сформованные ватрушки укладывают на охлажденные листы и дно каждой ватрушки прокалывают в двух-трех местах, чтобы при выпечке тесто не вздувалось. Ватрушки наполняют творогом, смазывают льезоном и выпекают.

Пирожки «саечки». Раскатанное кислое тесто вынимают круглой пирожковой выемкой, на каждый кружок теста кладут фарш. Края теста соединяют и пирожку придают цилиндрическую форму. Разделанные пирожки укладывают на лист в один ряд, прижимая один к другому. Таким образом получается длинная полоса, состоящая из отдельных пирожков. Чтобы тесто не слипалось и после выпечки один пирожок свободно отделялся от другого, бок каждого пирожка перед укладкой на лист окунают в растопленное масло. Уложенные пирожки сверху смазывают маслом, посыпают молотыми сухарями и, дав им расстояться, выпекают.

Пирожки «лодочки», «калачики», «гребешки» приготовляют из кислого, сдобного и слоеного теста. На кружки из теста кладут фарш и придают пирожку ту или иную форму.

Пирожки из слоеного теста. Тесто для слоеных пирожков раскатывают толщиной в 6—7 мм.

Пирожки «буше». Раскатанное слоеное тесто вынимают гофрированной круглой пирожковой выемкой. Кружки теста укладывают ровными рядами с интервалами в 3 см на смоченные холодной водой листы и смазывают льезоном. После этого на середину каждого кружка кладут фарш в виде шарика и закрывают кружком теста, обравнивают и сверху нажимают тупой стороной выемки меньшего размера.

Разделанные пирожки смазывают льезоном и ставят выпекать.

Волованы. Из раскатанного, как описано выше, слоеного теста круглой гладкой или гофрированной выемкой вынимают по два кружка на каждый волован. Один кружок теста кладут на лист и смазывают льезоном, а из другого кружка выемкой меньшего размера вынимают середину, и таким образом получается кольцо и маленький кружок. Кольцо накладывают на первый кружок и прижимают выемкой, маленький кружок кладут отдельно на лист, и то и другое смазывают льезоном и ставят выпекать.

Растегаи. Растегаи приготовляются из кислого дрожжевого теста с фаршем из рыбы или из вязиги с яйцами. Готовое кислое тесто сначала делят на куски, равные по весу, а затем закатывают в виде круглых булочек и укладывают тут же на столе ровными рядами с интервалами в 2—3 см. После этого булочки раскатывают и на середину их кладут фарш, сверху фарш накрывают ломтиком рыбы (лососина, семга или кета) и защипывают, придавая растегаям круглую или овальную форму и оставляя незащипанной середину шва. Разделанные растегаи складывают на подмазанный лист и ставят в теплое место для расстоя. После расстоя растегаи смазывают льезоном и выпекают так же, как и пирожки, в кондитерских печах или в электродуховых шкафах. Кроме этого способа, выпечку растегаев производят в русских печах, на поду, непосред-

ственно перед горящими дровами. Для этого разделочный стол устанавливают у самой печки, на нем растегаи одновременно разделывают и расстаивают. Готовые растегаи сейчас же после их выпечки смазывают маслом.

Кулебяки. Кулебяки приготовляют из кислого, сдобного и слоеного теста с различными фаршами.

К у л е б я к а и з к и с л о г о т е с т а. Тесто для кулебяки раскатывают длинной полоской толщиной 1 см, шириной 22—25 см, а длиной — по размеру листа, на котором кулебяка будет выпекаться (но не более 60 см). Раскатанное тесто перекладывают на чистое полотенце, на середину теста во всю его длину кладут готовый фарш, края теста соединяют и защипывают. После этого кулебяку с полотенца перекладывают на смазанный маслом лист швом вниз и обравнивают. Поверхность и бока кулебяки смазывают льезоном и переплетают поперек тестом, нарезанным в виде лент. Кулебяку ставят в теплое место на 25—30 мин. для расстоя. Перед выпечкой кулебяку смазывают льезоном и сверху делают в двух-трех местах проколы для удаления паров, образующихся при выпечке.

В тех случаях, когда кулебяки приготовляют с сочным фаршем (например, рыбным), тесто внутри кулебяки, соприкасающееся с фаршем, плохо пропекается и имеет влажный полусырой вид. Для устранения этого недостатка фарш изолируют от теста путем прокладки между ними тонко выпеченных блинчиков. При разделке кулебяки на подготовленное раскатанное тесто сначала настилают в один слой блинчики, а затем кладут фарш. Завернув фарш в блинчики, края теста соединяют и защипывают. В остальном поступают так же, как описано выше.

К у л е б я к а и з с л о е н о г о т е с т а. Тесто для кулебяки раскатывают 0,5—0,6 см толщиной. Раскатав тесто и обрезав края, вырезают две ровные полосы 12—14 см шириной, а длиной — по размеру листа, на котором кулебяка будет выпекаться. Одну полоску из теста кладут на охлажденный и смоченный холодной водой лист, на нее кладут готовый фарш и борта теста смазывают льезоном. Затем накладывают вторую полоску, закрывая ею фарш, обравнивают и, смазав поверхность и бока кулебяки льезоном, переплетают ее поперек кусочками теста, вырезанными в виде лент. Сверху на кулебяке в двух-трех местах делают проколы для удаления паров, образующихся под действием тепла при выпечке. Разделанную кулебяку смазывают льезоном и ставят выпекать.

Жареные пирожки. Жареные пирожки приготовляют из кислого и слоеного теста и из блинчиков, причем из слоеного теста и блинчиков делают исключительно мелкие пирожки для подачи к супу, по 3—4 шт. на порцию, а из кислого теста приготовляют как мелкие суповые пирожки, так и более крупные для продажи в буфете. Для разделки буфетных пирожков готовое кислое тесто выкладывают на посыпанный мукой стол и делят на равные куски весом по 40—60 г. Отдельные кусочки теста закатывают в круглые шарики, которые укладывают тут же на столе ровными рядами с интервалами в 3—4 см. После этого подготовленные ша-

рики раскатывают скалкой, придавая им форму круглой лепешки, на середину которой кладут готовый фарш, тесто складывают вдвое, закрывая им фарш, и места соединения краев прижимают пальцами. Разделанные пирожки складывают ровными рядами на посыпанные мукой железные или деревянные листы и ставят на 20—25 мин. в теплое место для расстоя и затем жарят.

Для приготовления мелких суповых пирожков кислое тесто раскатывают скалкой ровным слоем толщиной 1½—2 см. После раскатки тесто вынимают круглой пирожковой выемкой и удаляют полученные при этом обрезки. На кружки из теста кладут фарш, края теста соединяют и придают им круглую или цилиндрическую форму. Разделанные пирожки также складывают на листы, посыпанные мукой, ровными рядами с интервалами в 2—3 см и ставят в теплое место для расстоя.

Жареные пирожки из слоеного теста (рисоли). Для жареных пирожков в первую очередь используют обрезки слоеного теста (получающиеся от разделки волованов, буше, книжечек и кулебяк). Подготовленное тесто раскатывают длинной полоской толщиной в 2—3 мм, а чтобы тесто не прилипало к столу и скалке при раскатке, его пересыпают мукой. На раскатанное тесто, отступив от края на 3 см, во всю длину кладут кучками фарш с интервалами в 3—4 см одна от другой. Уложив фарш, край теста и промежутки между кучками фарша смазывают льезоном, затем закрывают тестом, обжимают и вырезают круглой пирожковой выемкой точно так же, как и пельмени. Разделанные пирожки панируют в льезоне и сухарях. Запанированные пирожки укладывают на листы, посыпанные сухарями, и до жарки хранят в холодном месте с температурой +6—8° С.

Кисеты. Раскатав слоеное тесто толщиной 3 мм, его вынимают круглой зубчатой пирожковой выемкой. На каждый кружок теста кладут обжатый в шарик фарш. Края теста поднимают и обжимают вокруг фарша, придав пирожку форму завязанного кисета. Разделанные пирожки панируют; толстую часть пирожка, где находится фарш, окунают в льезон и панируют в сухарях, а верхнюю часть оставляют без панировки. Пирожки жарят во фритюре.

Блинчатые пирожки. Для этого берут готовые выпеченные блинчики. Сначала их раскладывают длинной полоской поджаренной стороной кверху с тем, чтобы края каждого блина были наложены на другой блин примерно на 2—3 см, и в местах соединения промазывают льезоном. На полученную таким образом длинную полосу из блинов, начиная с края от себя, во всю длину ее выпускают из кондитерского мешка с трубочкой молочно-яичный фарш или же раскладывают фарш из мяса. После этого, смазав блинчики льезоном, фарш завертывают в блинчики в виде рулона и затем нарезают на куски длиной в 5—6 см и панируют в льезоне и сухарях. Разделанные пирожки укладывают на посыпанный сухарями противень и до жарки хранят при температуре 6—8° С.

ГЛАВА XIX

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Общие сведения

Ассортимент холодных блюд и закусок очень разнообразен и велик. Закуской называют такие кулинарные изделия, которые предназначаются для возбуждения аппетита и подаются перед обедом или для удовлетворения потребности закусить. Закуска по об'ему и весу обычно меньше блюда.

Холодным блюдом принято называть такие изделия, которые являются самостоятельным блюдом, например, поросенок заливной, рыба заливная, холодная рыба с гарниром и разными соусами, майонезы разные, фаршированная рыба, мясные продукты — ветчина, язык, птица, дичь, солонина и т. д.

Однако в большинстве случаев четкого разграничения между холодной закуской и холодным блюдом провести нельзя потому, что одно и то же холодное кулинарное изделие может быть иногда закуской, а иногда блюдом, как, например, салаты. К закускам принято относить: сельдь различного приготовления—натуральную, с гарниром, протертую и смешанную с маслом и яблоками; маринованную, копченую, вяленую рыбу — балыки, семгу, белорыбицу, сиг, рыбцы, копчушки; икру зернистую, паюсную, кетовую, сиговую; грибы разные как соленые, так и маринованные; сыры разные; консервы — сардины, кильки, шпроты; фаршированные изделия — галантины, шофруа, паштеты, фромаж; разные бутерброды и их разновидности — сандвичи, канапе, кроме того, тарталетки и тартинки.

Холодные блюда и закуски могут иметь назначение как для обычного стола, так для фуршетного и заказного стола.

Фуршетным [1] называется такой специальный банкетный стол, когда в небольшом помещении обслуживают большое количество лиц, для посадки которых за столом мест не предусмотрено. На этот стол устанавливают закуски и напитки, и каждый берет себе то, что пожелает. Все закуски на таком столе должны быть в нарезанном виде. На фуршетный стол идут не только закуски и обычные холодные блюда, но и так называемые специальные заказные холодные блюда. По своим кулинарным качествам фуршетные блюда однотипны с заказными блюдами.

[1] Название «фуршетный» происходит от французского слова «фуршет», что означает вилка.

Заказные блюда, т. е. блюда, предназначенные для заказного (банкетного и т. п.) стола, имеют ту особенность, что они представляют собой какое-нибудь большое кулинарное изделие, например, в целом виде крупную рыбу, галантин, паштет, поросенка заливного и т. п.

Эти изделия подают на больших блюдах (мельхиоровых или фаянсовых) с небольшим количеством нарезанных кусков, которые кладут сверху изделия, или у срезанного конца изделия, или отдельно. Блюда очень тщательно, красиво оформляют. Кроме специальных заказных холодных блюд, на банкетные столы подают и обычные закуски: разную рыбу, салаты, икру, сельди и т. д.

По характеру основного продукта все холодные блюда и закуски делятся на: 1) рыбные, 2) мясные (мясо разное, птица, дичь), 3) овощные, 4) грибные, 5) яичные, 6) молочно-крупяные и мучные, а по характеру кулинарной обработки на: 1) бутерброды, сандвичи, канапе, тарталетки и тартинки, 2) сыры разные, 3) грибы разные, 4) консервы разные, 5) икру разную, 6) салаты разные, 7) винегреты разные, 8) холодные блюда натуральные (рыбные, мясные, птица, дичь), 9) фаршированные блюда (мясные и рыбные), 10) заливные (мясные и рыбные), 11) протертые (сыр, фромаж, селедка протертая и т. д.), 12) холодные блюда в рубленом виде.

Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд

Приготовление холодных блюд требует особой тщательности в подготовке гарниров и других средств оформления.

К основным средствам оформления холодных блюд можно отнести: 1) желе (ланспиг мясной, рыбный) в виде сетки, штуканов, резаное, 2) гарнир, нарезанный красиво и разного цвета, 3) цветы из овощей, 4) постаменты (крустады), 5) ледяные вазы и др.

Изготовление желе (ланспига). Ланспиг — экстрактивный клейкий прозрачный застывший бульон, который приготовляют из мясных продуктов, птицы, дичи или рыбы; в состав ланспига входят также желатин, уксус или виноградное вино (мадера, шери, белое вино, в зависимости от назначения ланспига), пряности и коренья — морковь, лук, сельдерей, петрушка. Ланспиг употребляется на гарнир к холодным блюдам, для заливания мясных, рыбных блюд, для декоративной отделки (украшения) блюд и для соуса майонез.

Таблица 51

Норма продуктов на 1 л ланспига

Желатин в зависимости от назначения ланспига	от 25 до 50 г	Кости для бульона	1 кг
		или	
Уксус 5%-ный	40 „	мясо	60 г
Морковь	15 „	кости	350 „
Петрушка	10 „	Вода	2 л
Лук репчатый	20 „	Продукты для оттяжки:	
Лавровый лист	0,1 „	Мясо нежирное для оттяжки	65 г
Перец горошком	0,1 „	Белки яичные	2 шт.
Соль	10 „	Вода холодная	100 г

Оттяжка для манжета. Для изготовления этой оттяжки берут обезжиренное мясо (шея, зарез, голяшка), режут его на мелкие куски, провертывают один раз через мясорубку, кладут в кастрюлю и заливают холодной водой (100 г). Затем туда же

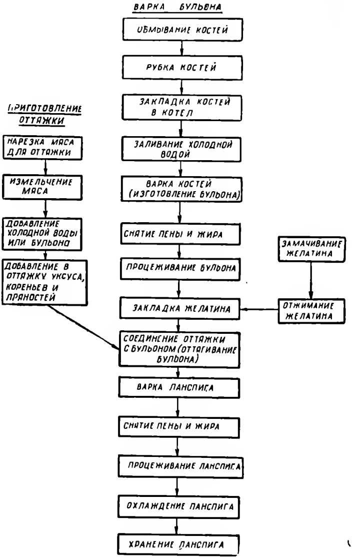


Схема изготовления мясного ланспига

кладут белки и размешивают. Для лучшего охлаждения мяса можно положить кусок пищевого льда (50—60 г). После размешивания оттяжку ставят в холодное место (температура $+10—12°$ С) на 1,5—2 часа. После этого ее соединяют с горячим бульоном. Температура бульона должна быть при соединении не выше 80—

85°. Перед соединением оттяжки с бульоном в нее нужно влить небольшое количество горячего бульона; это увеличивает объем оттяжки, отчего бульон лучше осветляется.

Мясной ланспиг. Готовый мясной, куриный бульон или бульон из дичи процеживают через салфетку и кладут в него заранее намоченный и отжатый желатин. Когда желатин распустится, в бульон постепенно вливают готовую оттяжку и уксус, размешивают, ставят кастрюлю на горячее место плиты и доводят бульон до кипения. Затем ланспиг отставляют на борт плиты, чтобы он тихо кипел в течение 20—25 мин., после чего снимают с плиты, дают постоять 10 мин. на столе, удаляют жир и процеживают через салфетку. Остуженный ланспиг хранят в холодном месте или на льду. В помещении с температурой +5—8° С ланспиг сохраняется до 3 дней.

Для процеживания изготовляется специальная цедилка. Она представляет собой деревянную рамку, скрепленную планками. На рамку натягивают специальное полотно или салфетку, под полотно ставят кастрюлю. Процеживание нужно производить медленно, осторожно, без разбалтывания самого бульона.

Рыбный ланспиг. Рыбный ланспиг приготовляют по тому же способу, что и мясной, но вместо мясного бульона берут рыбный, а вместо мясной оттяжки — оттяжку для рыбного бульона из икры или яичных белков [1]. Для приготовления рыбного ланспига можно использовать бульон, остающийся после варки рыбы. Особенно хороший бульон получается из мелкой рыбы: ершей, пескарей, окуней, которых варят в целом виде.

Норма продуктов для изготовления 1 л рыбного ланспига: костей рыбных 1 кг, лука репчатого 20 г, петрушки 10 г, сельдерея 5 г, соли 10 г, воды 1,5 л, лаврового листа и перца 1 г, желатина 40 г.

Для оттяжки: икры 15—25 г или яичного белка 3 шт., воды холодной 100 г.

Изготовление гарнира к холодным блюдам. Для большинства мясных и рыбных холодных блюд употребляют различный овощной гарнир как в вареном охлажденном виде, так и сыром. Гарнир предназначен не только для дополнения блюд во вкусовом и питательном отношении, но и для улучшения их внешнего вида (декорирования).

Для гарнира употребляются следующие овощи: брюква, репа, морковь, картофель, цветная капуста, брюссельская капуста, спаржа, салат зеленый, огурцы свежие и соленые, зеленые бобы, зеленый горошек, помидоры, лук зеленый, лук испанский и репчатый, корнишоны, пикули, красная и белая капуста; кроме того — лимон, яйца, раковые шейки, оливки, каперсы, маслины, трюфели и т. д.

При изготовлении гарнира нужно строго учитывать сезон — время года, наличие имеющихся в запасе овощей, соблюдать пра-

[1] Изготовление рыбной оттяжки см. в разделе «Прозрачные супы».

вила обработки: очистку, промывание, форму резки, подбор по цвету и вкусу, сохранять их питательную ценность, минеральные соли и витамины и правильно сохранять их в полуфабрикате.

В связи с тем, что свойства протопектина изменяются в зависимости от возраста и вида овощей, на тепловую обработку различных овощей требуется различное время. Поэтому, как правило, гарнир должен вариться в отдельности. Хранить гарнир нужно в холодном месте и каждый в отдельности.

Брюкву, репу, морковь нарезают на кубики в 5 мм³, мелкие брусочки длиной в 1,5 см, кружочки диаметром в 1—1,5 см или шарики, вырезанные специальной выемкой. Подготовленный гарнир варят в небольшом количестве подсоленной воды в закрытой посуде. На 1 кг резаных корнеплодов требуется 0,6 л воды и 15 г соли, время варки 8—15 мин.

Картофель. Сырой картофель нарезают так же, как и корнеплоды; варят в подсоленной воде с добавлением 50 см³ 5%-ного уксуса на 1 л воды и 16 г соли. Уксус кладут для того, чтобы картофель сильно не разварился и сохранил свою форму. Для холодных блюд и закусок используют также вареный в кожуре картофель.

Свекла. Сваренную в кожуре свеклу очищают, нарезают так же, как и морковь, маринуют в уксусе с прибавлением соли.

Цветная капуста. Цветную капусту разделяют на мелкие кочешки и варят в подсоленной воде.

Спаржа. Спаржу очищают от кожицы (очистка начинается от головки), режут на палочки длиной в 3—4 см и варят в подсоленной воде.

Зеленые бобы. У зеленых бобов отрывают стебельки и боковые жилки, после чего бобы промывают в холодной воде, нарезают в виде соломки или в виде ромбов и варят в сильно кипящей подсоленной воде.

Зеленый горошек-лопаточки. У лопаточек отрывают стебельки, затем их нарезают в виде ромбов или оставляют в целом виде. Варят в сильно кипящей подсоленной воде.

Зеленый горошек. Зеленые стручки гороха вылущивают, плохие горошины удаляют. До варки горох замачивают в холодной воде (чтобы он не привянул), затем варят в сильно кипящей подсоленной воде.

Брюссельская капуста. Кочешки срезают со стебля, затем с каждой головки снимают испорченные листья, обравнивают кочерыжки и промывают в холодной воде. Варят в сильно кипящей подсоленной воде.

Салаты зеленые. Салаты (латук, ромен, эндивий, эскароль, бельгийский, цикорий и др.) сначала очищают от загрязненных и вялых листьев и корешков, потом тщательно промывают в холодной воде, вынимают из воды на сито или решето, чтобы стекла вода, и по мере надобности употребляют для разных блюд. Хранить салат следует в холодном месте покрытым сырой салфеткой или марлей.

Изготовление маринадов. Маринад приготовляется с томатом и без томата. В зависимости от этого он называется:

1) маринадом томатным, 2) маринадом прозрачным.

Таблица 52

Норма продуктов на 1 л маринада (в г)

Маринад томатный		Маринад прозрачный	
наименование продуктов	количество	наименование продуктов	количество
Морковь	275	Морковь	275
Петрушка	80	Петрушка	80
Сельдерей	25	Сельдерей	25
Репа	75	Репа	75
Лук репчатый	200	Лук репчатый	200
Томат-пюре	250	Масло растительное	50
Масло растительное	50	Соль	20
Соль	20	Сахар	30
Сахар	30	Лавровый лист	0,5
Лавровый лист	0,5	Перец горошком	0,5
Перец горошком	0,5	Гвоздика	0,5
Корица	1	Корица	1
Гвоздика	0,5	Уксус 5%-ный	100
Уксус 5%-ный	100	Рыбный бульон	100
Рыбный бульон	100	Желе рыбное (ласпиг)	300
Желе рыбное (ласпиг)	300		

Изготовление томатного маринада. Указанные в раскладке овощи режут соломкой (жульеном) или гребешками (карбованные). Затем в сотейник или кастрюлю наливают растительное масло (подсолнечное, прованское или хлопковое), ставят сотейник на плиту и, положив туда резаные овощи, пассеруют их в течение 30 мин. до полуготовности. Потом кладут томат-пюре и продолжают пассеровку еще 20 мин. Затем вливают уксус, рыбный бульон, закладывают лавровый лист, перец, корицу, гвоздику, соль, сахар и кипятят до полной готовности овощей, примерно еще 20 мин.

Готовый маринад выливают в фарфоровую чашку и ставят в холодное место для охлаждения. После охлаждения используют для маринования рыбы.

Вкус маринада кисло-сладкий. Цвет красноватый от томата. Хранить маринад нужно в холодном месте.

Примечание. Маринад можно приготовить и без репы и сельдерея, в этом случае репу и сельдерей заменяют другими овощами. например, репу — морковью, сельдерей — петрушкой, луком в том же количестве.

Изготовление прозрачного маринада. Нарезанные соломкой овощи пассеруют на масле в течение 30 мин. Затем их заливают уксусом и бульоном, кладут соль, сахар, пряности и варят до полной готовности, примерно 20 мин.

Потом добавляют желе. Маринад охлаждают и хранят в холодном месте в фарфоровой посуде.

Примечание. Желе можно заменить картофельной мукой (10 г), в этом случае вместо ланспига нужно взять 100 г рыбного бульона. Картофельную муку разводят охлажденным бульоном и вливают в горячий маринад. После этого ему дают закипеть. Готовый маринад быстро охлаждают.

Салаты

В зависимости от основного продукта, входящего в состав салатов, последние делятся на: 1) овощные, 2) грибные, 3) рыбные, 4) мясные, 5) из дичи и птицы.

Салатом называют холодное блюдо, состоящее из смеси одних овощей или из овощей с другими продуктами. Кроме того, есть еще группа салатов, которые не подаются как самостоятельное блюдо или закуска; такие салаты идут на гарнир к блюду (подаются к блюду отдельно в салатнике), например, зеленый салат из свежих огурцов, салат из красной капусты и др.

Вследствие того что основным продуктом в салатах являются овощи, они богаты минеральными солями и витаминами.

При изготовлении салатов нужно придерживаться следующих основных правил:

Первое — составные части салата должны быть подобраны так, чтобы салат имел тонкий, приятный, освежающий вкус.

Второе — продукты, которые идут на изготовление салатов, должны быть подобраны соответственно назначению салатов.

Третье — продукты, идущие на изготовление салатов, должны быть предварительно охлаждены до 8—10° С. Салаты, приготовленные из теплых продуктов, невкусны, кроме того, они быстро портятся (исключение делается для салата картофельного, который можно приготовлять из горячего картофеля). При соединении всех составных частей салатов следует следить за соблюдением однородности температуры всех продуктов. Нельзя смешивать теплые продукты с охлажденными, так как это вызывает быстрое прокисание изделий.

Четвертое — заправлять салаты надо непосредственно перед отпуском, в противном случае салаты теряют свой свежий вид, становятся невкусными. Заправка или соус должны быть холодными и иметь высокие вкусовые качества; плохо приготовленные соус или заправка понижают пищевую и вкусовую ценность салата.

Пятое — особое внимание нужно уделять оформлению салатов. Овощи для салатов должны быть правильно и красиво нарезаны. При укладывании овощей нужно красиво сочетать их цвета, соблюдать правила укладки составных частей салата, которую следует производить осторожно, чтобы продукты не были помяты.

Шестое — салаты, заправки и соусы должны храниться в холодном месте. Время хранения для салатов — 1—1½ часа.

Овощные салаты

Картофельные салаты. Салат из горячего картофеля. Сваренный в кожуре картофель очищают в горячем виде и тонко шинкуют ломтиками, затем солят, заправляют салатной заправкой, смешивают с нарезанным зеленым луком, кладут в салатник и посыпают сверху укропом.

Салат картофельный с огурцами. Нарезанный тонкими ломтиками вареный картофель осторожно перемешивают с мелко рубленым луком и частью заправки (20—25 г). Заправленный картофель укладывают горкой на середину салатника. По овалу салатника вокруг картофеля укладывают свежие огурцы, нарезанные кружочками. Сверху на картофель кладут кружок свежего красного помидора, затем поливают салат оставшейся заправкой, посыпают укропом и украшают листиками зеленого салата.

Салат картофельный с яблоками. Вареный очищенный картофель и очищенные яблоки режут тонкими ломтиками, очищенный промытый сельдерей нарезают тонкой соломкой. Яблоки, картофель и сельдерей соединяют и заправляют салатной заправкой, причем перемешивают его осторожно, чтобы гарнир не помялся. Заправленный салат кладут в салатник на листики зеленого салата. По сторонам салата кладут кружочки белков, наполненных рубленой морковью или зеленым салатом. Сверху салат посыпают рублеными желтками, на середину сверху кладут помидоры, а на помидоры — резаный укроп.

Таблица 53

Норма продуктов на порцию салата (в г)

Наименование продуктов	Салат картофельный	Салат картофельный с огурцами	Салат картофельный с яблоками
Картофель	160	100	85
Огурцы свежие	—	40	—
Лук репчатый	—	25	—
Помидоры	—	20	20
Укроп или зелень петрушки	2	2	2
Яблоки свежие	—	—	50
Сельдерей (клубни)	—	—	15
Яйцо вареное (в шт.)	—	—	$^1/_2$
Лук зеленый	25	—	—
Заправка	40	40	40
Салат зеленый	—	—	20

Салаты овощные с фруктами. Салат витаминный. Очищенные морковь, сельдерей, яблоки, огурцы нарезают соломкой, соединяют и заправляют половиной салатной заправки, затем кладут в салатник на листики зеленого салата горкой и гарнируют тонко нарезанными кружочками помидоров, вишнями или сливами без косточек и поливают оставшейся частью заправки.

Салат из сельдерея с яблоками. Вареные и очищенные сельдерей, картофель и сырые яблоки нарезают тонкими ломтиками, соединяют, заправляют половиной заправки (мешать нужно осторожно, чтобы салат не помялся), затем кладут в салатник на зеленые листики салата горкой, обкладывают кружочками помидоров, вишнями и поливают оставшейся заправкой.

Салат из овощей с фруктами. Вареную морковь нарезают кружочками. Яблоки, огурцы, помидоры режут в сыром виде, чернослив варят и остужают (косточки из чернослива удаляются). Подготовленные продукты кладут в салатник отдельными букетами, украшают листиками зеленого салата, черносливом, посыпают мелко нарезанными грецкими орехами, затем поливают заправкой.

Салат из помидоров с яблоками. Вареную морковь нарезают кружочками, зеленые бобы дольками, цветную капусту разделяют на небольшие кочешки. Сырые помидоры режут кружочками, яблоки ломтиками. Приготовленные продукты укладывают в салатник букетами, поливают заправкой и украшают листиками зеленого салата.

Таблица 54

Норма продуктов на порцию (в г)

Наименование продуктов	Салат витаминный	Салат из сельдерея с яблоками	Салат из овощей с фруктами	Салат из помидоров с яблоками
Заправка салатная	50	50	50	50
Сельдерей (клубни)	25	40	—	—
Яблоки свежие (антоновка)	35	35	30	40
Помидоры свежие	45	45	35	45
Морковь сырая	20	—	35	30
Салат зеленый	20	20	20	20
Картофель	—	40	—	—
Вишня или сливы	20	25	—	—
Огурцы свежие	25	—	35	—
Чернослив сушеный	—	—	40	—
Орехи грецкие чищеные	—	—	15	—
Цветная капуста	—	—	—	40
Бобы зеленые	—	—	—	40

Салаты из репы, помидоров, «весна», из зелени, из моркови.
Салат из репы. Репу очищают, промывают, нарезают тонкими ломтиками и припускают, затем остужают, перемешивают с мелко рубленым луком и заправляют заправкой. Заправленный салат кладут в салатник горкой, обкладывают кружочками репы и листиками зеленого салата. Сверху салат посыпают резаным укропом.

Салат из помидоров. Свежие помидоры обмывают, нарезают кружочками, кладут в салатник двумя букетами; между ними кладут нарезанный дольками зеленый лук. В середину укладывают нарезанные тонкими кружочками свежие огурцы, затем салат поливают заправкой и сверху посыпают шинкованным укропом.

Зеленый лук можно заменить испанским луком или обыкновенным репчатым.

Салат из помидоров можно приготовлять и без огурцов.

Салат «весна». Вареный остуженный картофель очищают, нарезают тонкими ломтиками или кружочками; помидоры и редис нарезают кружочками. Цветную капусту очищают, варят в подсоленной воде и остужают. Горошек берут консервированный, яйца варят и остужают. Подготовленные овощи кладут в салатник букетами, декорируют листиками зеленого салата, кружочками яйца, красной редиски и свежих огурцов. Перед подачей поливают заправкой (можно поливать сметаной — 50 г).

В этот салат можно добавлять зеленый лук или шинкованный сельдерей.

Салат из зелени. Свежие огурцы и помидоры нарезают тонкими кружочками, а бобы вареные — дольками длиной в 3—4 см. Приготовленные овощи кладут букетами в салатник на листики зеленого салата, на середину овощей кладут нарезанное кружочками яйцо. Перед подачей салат поливают заправкой.

Салат из моркови. Сырковую массу кладут в середину салатника на листики зеленого салата. Вокруг сырковой массы выкладывают букетами вареную морковь, нарезанную кружочками, и помидоры. Между букетами помещают вареный без косточек чернослив. Вес готового чернослива 100 г. Перед подачей салат поливают заправкой. Сырковую массу сверху посыпают тмином.

Таблица 55

Норма продуктов на порцию (в г)

Наименование продуктов	Салат из репы	Салат из помидоров	Салат „весна“	Салат из зелени	Салат из моркови
Репа	175	—	—	—	—
Салат зеленый	20	—	20	20	20
Лук репчатый	15	—	—	—	—
Укроп	2	2	—	—	—
Помидоры	—	150	30	50	50
Огурцы свежие	50	40	25	50	—
Лук зеленый	25	20	—	—	—
Картофель	—	—	25	—	—
Редис	—	—	25	—	—
Цветная капуста	—	—	45	—	—
Горошек зеленый	—	—	25	—	—
Яйца вареные (в шт.)	—	—	1	1	—
Бобы зеленые	—	—	—	40	—
Морковь	—	—	—	—	50
Сырковая масса	—	—	—	—	50
Тмин	—	—	—	—	0,2
Чернослив сушеный	—	—	—	—	30
Заправка	50	50	50	50	50

Салаты из капусты. Салат из цветной капусты. Капусту очищают, разбирают на мелкие соцветия и варят в подсо-

ленной воде, после чего, слив воду, остужают. Приготовляют соус, для чего в посуду кладут сырой желток, 25 г сметаны, 25 г растительного масла и хорошо взбивают все венчиком (или вилкой). После этого кладут остальные 25 г сметаны, 25 г масла, взбивают еще 5—7 мин., вливают лимонный сок, солят и опять взбивают 2—3 мин. Подготовленную капусту укладывают в салатник горкой и рядами, каждый ряд покрывают соусом; сверху посыпают нарезанным укропом.

Капуста провансаль. Заквашенную целыми кочанами капусту нарезают квадратами (вместо кочанов можно брать шинкованную капусту), кладут в чистую керамиковую посуду (глиняную, фарфоровую), добавляют клюкву, бруснику и яблоки, нарезанные дольками. Кожицу с яблок при этом не срезают, удаляют только сердцевину и зерна. Полученную смесь заправляют растительным маслом и сахаром и оставляют в прохладном месте или на льду на 24—48 час. для того, чтобы капуста хорошо промариновалась.

Салат из белокочанной капусты. Очищенную белокочанную капусту перетирают с солью, отжимают, кладут в фарфоровую или стеклянную посуду, заливают 3%-ным уксусом и оставляют на 2—3 часа, чтобы капуста хорошо замариновалась. Затем ее заправляют сахаром и растительным маслом. При отпуске сверху посыпают нарезанным зеленым луком. Капусту подают как самостоятельное блюдо и как гарнир к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам.

Салат из красной капусты. Салат из красной капусты приготовляют так же, как салат из белокочанной капусты. Зеленый лук в этот салат не кладут. Подается как гарнир к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам.

Таблица 56

Норма продуктов на порцию (в г)

Наименование продуктов	Салат из цветной капусты	Капуста провансаль	Салат из белокочанной капусты	Салат из красной капусты
Цветная капуста	300	—	—	—
Белокочанная капуста	—	—	250	—
Капуста квашеная	—	250	—	—
Красная капуста	—	—	—	250
Клюква	—	10	—	—
Брусника	—	10	—	—
Яблоки	—	30	—	—
Сахар-песок	—	10	20	20
Масло растительное	50	15	10	10
Сметана густая	50	—	—	—
Желтки сырые (в шт.)	1	—	—	—
Соль	—	—	10	10
Лимон (в шт.)	1/2	—	—	—
Лук зеленый	—	—	25	—
Уксус столовый	—	—	40	40
Укроп	8	—	—	—

Салат из цветной капусты с помидорами и сырковой массой. Норма на порцию: цветной капусты 60 г, помидоров 60 г, огурцов свежих 20 г, салата зеленого 20 г, сырковой массы 50 г, укропа 2 г, заправки 50 г.

В середину салатника кладут цветную вареную капусту, а по краям листики зеленого салата. Помидоры, разрезанные на четыре части, помещают с четырех сторон. На промежутки между помидорами выпускают из конверта сырковую массу, затем обкладывают их ломтиками свежих огурцов, поливают заправкой. На цветную капусту кладут нарезанный укроп.

Салаты зеленые. Салат латук с огурцом и сметаной. Подготовленный салат латук разрезают пополам, затем кладут в салатник, туда же укладывают сверху салата (или у конца кочерыжки салата букетом) свежие огурцы, нарезанные кружочками. Затем все поливают сметаной, смешанной с уксусом, сахаром и солью. Сверху посыпают нарезанным укропом.

Если сметана кислая, то уксус добавлять не следует.

Заправку салата производят непосредственно перед подачей.

Салат латук с огурцом. Перебранный, очищенный, промытый и отсушенный салат латук кладут в салатник, сверху его обкладывают свежими огурцами, нарезанными кружочками, поливают заправкой, украшают корочками белого хлеба в виде ромбов и натертыми чесноком, сверху посыпают нарезанным укропом.

Этот салат подают к жаркому как гарнир.

Салат ромен с яйцом. Зачищенный и промытый кочан салата ромен разрезают вдоль кочерыжки на две-четыре части. Половинки салата укладывают в салатник, разложив их веером. Между ними кладут по четвертинке вареного яйца, в середине — свежие огурцы и помидоры, нарезанные кружочками, затем поливают заправкой. Огурцы посыпают нарезанным укропом. Этот салат подают к жаркому.

Таблица 57

Норма продуктов на порцию (в г)

Наименование продуктов	Салат латук с огурцом и сметаной	Салат латук с огурцом	Салат ромен с яйцом	Салат из свежих огурцов
Салат зеленый	100	100	100	—
Огурцы свежие	60	60	60	160
Сметана	40	—	—	—
Сахар	2	—	—	—
Соль	2	—	—	3
Уксус столовый	10	—	—	—
Укроп	2	2	2	2
Хлеб белый (корочки)	—	10	—	—
Чеснок	—	1	—	—
Помидоры	—	—	35	—
Яйцо вареное (в шт.)	—	—	$1/2$	—
Заправка	—	50	50	50

Салат из свежих огурцов. Свежие огурцы промывают и нарезают кружочками. Нарезанные огурцы заправляют заправкой, кладут в салатник. Сверху посыпают нарезанным укропом. Этот салат можно заправлять также сметаной.

Салат подают как гарнир к жаркому.

Салат из кукурузы. Консервированную (или вареную) кукурузу откидывают на друшлак, затем заправляют горчицей, луковым соком, заправкой и маринуют в течение 1 часа, после чего подают в салатнике с зеленым салатом.

Норма на порцию: консервированной кукурузы 150 г, горчицы 5 г, лукового сока 10 г, французской заправки 50 г, салата латук 20 г.

Редис и редька. Редис с маслом. Белый или красный (можно тот и другой) редис очищают от поврежденных и пожелтевших листочков, концы обрезают, затем редис промывают в холодной воде. После этого редис кладут в салатник со льдом так, чтобы белый редис лежал снизу, а красный — сверху. Масло сливочное подают отдельно на тарелке.

Редис в сметане с огурцами. Редис очищают от ботвы (белый редис очищают от кожицы), промывают в холодной воде, осушают на салфетке или марле и шинкуют тонкими кружочками. Свежие огурцы промывают, срезают концы и нарезают также кружочками. Затем редис и огурцы соединяют, солят, добавляют сметану, размешивают, кладут в салатник и посыпают сверху нарезанным укропом. Салатник с редисом ставят на лед, для чего под лед берут салатник большего размера.

Редька с растительным маслом. Очищенную и промытую редьку натирают на терке и заправляют солью и растительным маслом (подсолнечное или прованское), кладут в салатник и ставят его на лед в другой салатник большего размера.

Редьку можно заправлять в сметане, в таком случае растительное масло исключается.

Редьку можно давать и не тертую, а нарезанную тонкими ломтиками (тонкой стружкой).

Таблица 58

Норма продуктов на порцию (в г)

Наименование продуктов	Редис с маслом	Редис в сметане	Редька с растительным маслом
Редиска	100	75	—
Масло сливочное	20	—	—
Огурцы свежие	—	50	—
Сметана	—	35	—
Укроп	—	5	—
Соль	—	3	3
Редька	—	—	100
Масло растительное	—	—	20

Грибные салаты. Салат с шампиньонами. Очищенный вареный картофель и вареные шампиньоны нарезают тонкими лом-

тиками, лук мелко рубят, каперсы перебирают и обрывают плодоножки. Подготовленные продукты соединяют и заправляют горчичной заправкой с добавлением грибного бульона 10—15 г. Заправленный салат укладывают в салатник горкой и декорируют кружочками свежего помидора и листиками зеленого салата. На кружочки помидора кладут нарезанный укроп.

Салат с солеными грибами. Берут соленые грибы (рыжики, грузди и др.) и мелко шинкуют. Вареный и очищенный картофель режут ломтиками. Очищенный и промытый зеленый лук нарезают мелко. Капусту перебирают (если очень кислая — промывают) и отжимают. Огурцы очищают от кожицы и режут тонкими кружочками или полукружочками (если огурцы крупные). Подготовленные овощи (за исключением зеленого лука) соединяют и заправляют заправкой. Заправленный салат кладут в салатник и декорируют шляпками грибов, брусникой, лапками корнишонов, сверху посыпают нарезанным зеленым луком.

Салат из сухих грибов (грибная икра). Вареные и остуженные грибы мелко рубят, лук рубленый пассеруют на растительном масле и охлаждают. Рубленые грибы и лук соединяют и заправляют растительным маслом, солью, молотым перцем. Потом салат кладут в салатник и посыпают сверху зеленым луком.

Грибную икру можно приготовлять также из соленых грибов, которые предварительно промывают холодной водой.

Таблица 59

Норма продуктов на порцию (в г)

Наименование продуктов	Салат с шампиньонами	Салат с солеными грибами	Салат из сухих грибов
Шампиньоны свежие вареные	40	—	—
Картофель	100	40	—
Помидоры	25	—	—
Салат зеленый	20	—	—
Лук репчатый или зеленый	15	20	30
Каперсы	10	—	—
Укроп	2	—	—
Грибы соленые	—	60	—
Огурцы соленые	—	40	—
Капуста квашеная	—	30	—
Брусника	—	20	—
Грибы сухие	—	—	40
Масло растительное	—	—	20
Соль	—	—	3
Перец молотый	—	—	0,1
Заправка	40	40	—

Баклажанная икра. Берут свежие баклажаны, промывают, затем отваривают или пекут в духовом шкафу в течение 30—40 мин. После этого их охлаждают, мелко рубят, смешивают с пассерованным охлажденным репчатым луком и томатом-пюре и заправляют растительным маслом.

Салаты рыбные

Салат из судака. Нарезанное мелкими кусками филе судака припускают, затем остужают и вынимают на сито. Морковь, репу, картофель нарезают кубиками в 3—4 мм, варят отдельно и охлаждают. Остуженные морковь, репу, картофель и зеленый горошек заправляют в густом провансале, который берут в количестве 10—20 г. Заправленный гарнир кладут в круглый салатник или вазу горкой (конусом), кругом укладывают куски готового судака, сверху кладут кетовую икру (10 г) или листья зеленого салата, по краям кладут свежие огурцы, нарезанные кружочками, свежие красные помидоры, морковь, репу, картофель, нарезанные кубиками. Оставшийся соус провансаль подают отдельно в соуснике.

Салат можно приготовлять тем же способом из осетрины, севрюги или белуги.

Салат из ершей. Филейчики ершей припускают в небольшом количестве рыбного бульона, потом остужают. Отдельно приготовляют рыбный ланспиг из костей. Остуженные филейчики и раковые шейки заливают в специальной форме (в рамке) с отверстием в середине, потом остужают. Когда заливное хорошо застынет, его выкладывают на круглое блюдо, для этого берут горячую воду (75—80° С) и погружают в нее рамку так, чтобы вода была на уровне краев рамки. Затем, быстро вынув из воды рамку, опрокидывают ее вверх дном на блюдо и, осторожно приподнимая, снимают с заливного. В середину — в отверстие — заливного кладут букетом зеленые листья салата, а кругом по краям блюда — свежие огурцы, морковь, картофель и помидоры, которые должны быть красиво нарезаны. Кроме огурцов и помидоров, на гарнир можно давать красиво нарезанный ланспиг и раковые шейки. К салату из ершей подают соус провансаль (30 г).

Салат из крабов. Очищенные и промытые морковь и картофель режут кубиками в 3—4 мм, потом варят каждый в отдельности в посоленной воде; при этом воду для картофеля нужно подкислить уксусом, чтобы картофель не разварился и сохранил свою форму. Готовый картофель и морковь откидывают на сито и охлаждают. Затем берут 15 г вареного картофеля, 20 г моркови, 10 г зеленого горошка, 10 г бобов, 20 г мелко нарезанных огурцов и 10 г нарезанного зеленого салата, кладут все в отдельную посуду и заправляют 20 г провансаля. Заправленный гарнир выкладывают в виде конуса в салатник или вазочку, в середину вставляют листья зеленого салата, кругом кладут крабов и гарнируют отдельными букетами из оставшегося гарнира (морковь, картофель, горошек, бобы, огурцы, салат). Перед отпуском поливают заправкой.

К салату отдельно подается соус провансаль (30 г).

Примечания: 1. Таким же способом приготовляют салаты из омаров, лангустов и раковых шеек.

2. Сверху салата можно сделать сетку из ланспига.

Салат по-американски (американ). Вареную осетрину нарезают мелкими тонкими кусками. Яблоки очищают, удаляют зерна и серд-

цевину, нарезают мелкими ломтиками. Очищенный и промытый сельдерей шинкуют соломкой (жульеном). Пикули или корнишоны режут мелкими ломтиками. Зрелые помидоры режут тонкими кружками. Подготовленные продукты соединяют, уложив в холодную посуду, и осторожно, чтобы не помять, перемешивают с заправкой (заправку берут горчичную с тертым сыром). Затем салат выкладывают в салатник, кругом гарнируют зеленым салатом, сверху посыпают тертым сыром.

Примечания. 1. Осетрину можно заменить севрюгой или белугой. 2. Салат этот можно подавать и как самостоятельное холодное блюдо.

Таблица 60

Норма продуктов на порцию (в г)

Наименование продуктов	Салат из судака	Салат из ершей	Салат из крабов	Салат по-американски (америкен)
Судак	100	—	—	—
Ерши крупные (в шт.)	—	6—8	—	—
Крабы	—	—	100	—
Осетрина или севрюга	—	—	—	150
Морковь	40	20	40	—
Репа	25	—	—	—
Картофель	50	20	30	—
Огурцы свежие	50	50	50	50
Салат зеленый	25	25	25	25
Горошек зеленый	30	—	30	—
Бобы	—	—	30	—
Помидоры	120	40	—	40
Корнишоны, пикули	—	—	—	40
Сельдерей	—	—	—	30
Яблоки антоновские	—	—	—	50
Сыр	—	—	—	20
Раковые шейки (в шт.)	—	5	—	—
Лаиспиг	—	150	—	—
Заправка простая	30	—	15	—
Заправка горчичная	—	—	—	50
Провансаль	50	50	50	—
Икра паюсная	—	15	—	—

Салаты мясные

Салат из мяса (де-беф). Вареное охлажденное мясо нарезают тонкими ломтиками шириной 2 см, длиной 4—4,5 см. Вареный охлажденный картофель нарезают ломтиками и заправляют провансалем (20 г) и соей-кабуль (3 г). Заправленный картофель кладут в круглый салатник или вазочку горкой (конусом), сверху обкладывают ломтиками мяса. По краям салатника кладут букетами гарнир — горошек, бобы, свежие нарезанные огурцы (кружочками), помидоры, морковь, нарезанную кубиками. В середину салата вставляют листья зеленого салата. Между букетами гарнира кладут кусочки вареного яйца. Отдельно дают соус провансаль (60 г), заправленный соей-кабуль.

Салат оливье (из дичи). Для салата оливье берут жареную охлажденную дичь (рябчики, куропатки, тетерева, глухари), с костей которой срезают филе, и нарезают его продолговатыми ломтиками. Вареный очищенный и охлажденный картофель режут также ломтиками. Соленые огурцы очищают от кожи, разрезают вдоль пополам и нарезают поперек (полукружками), потом слегка отжимают, чтобы удалить излишний рассол. Корнишоны режут мелко тонкими ломтиками. Свежие огурцы очищают от кожи и режут кружочками или полукружочками, в зависимости от крупности огурца. Зеленый салат режут мелко, поперек листьев. Подготовленные продукты кладут в кастрюлю или глубокий сотейник и заправляют солью и соусом провансаль с добавлением в последний сои-кабуль. Все это смешивают осторожно ложкой или веселкой, затем кладут в салатник горкой, в середину и по бокам вставляют салат (листья), с четырех сторон кладут четвертинки вареного яйца и между ними раковые шейки, трюфели, кружочки свежего огурца.

Салат паризьен. С жареного и охлажденного рябчика или с другой дичи срезают филе, которые режут тонкими ломтиками, цветную капусту варят в подсоленной горячей воде, потом охлаждают. Спаржу очищают, промывают, затем режут кусочками длиной 3 см, варят в подсоленной горячей воде и охлаждают. Зеленые бобы очищают от боковых жилок и плодоножки, промывают в холодной воде, режут соломкой или ромбами, варят в кипящей подсоленной воде до готовности и охлаждают (вместо свежих бобов можно брать консервированные).

Вареный очищенный картофель режут кружочками. Сельдерей французский или обыкновенный очищают, промывают и режут соломкой. Помидоры режут кружочками. Огурцы свежие промытые режут кружочками, кожицу с них не срезают, отрезают только концы огурцов (огурцы не должны иметь горечи). Горошек зеленый берут обычно консервированный; если берут горошек свежий, то его нужно отварить в кипящей подсоленной воде, затем остудить. Часть зелени (в смеси 60—80 г) заправляют заправкой, кладут в салатник конусом, кругом него выкладывают подготовленную нарезанную дичь и букетами овощи, в середину вставляют зеленые листья салата. При отпуске поливают заправкой; букеты картофеля, огурцов, помидоров посыпают укропом, а на другой гарнир кладут сверху кусочки трюфеля. Приготовленный салат ставят в другой (большой) салатник со льдом. Салат паризьен можно приготовить и как более дешевое блюдо — без бобов, спаржи, трюфелей, масло прованское можно заменить другим растительным маслом, например, хлопковым или подсолнечным.

Салат из дичи с фруктами. С жареного рябчика срезают филе и нарезают его тонкими ломтиками. Свежие огурцы и помидоры нарезают кружочками или полукружочками, в зависимости от их величины. Сельдерей режут соломкой, картофель вареный — кружочками, бобы зеленые режут соломкой или ромбами и варят в кипящей подсоленной воде, затем охлаждают. Вместо зеленых

можно взять консервированные бобы. Очищенную промытую спаржу режут кусочками длиной 3 см, варят в горячей подсоленной воде, потом охлаждают. Яблоки промывают, очищают от кожи, сердцевины и зерен, режут соломкой. Апельсины очищают от кожи и белой мякоти, режут ломтиками. Приготовленный гарнир укладывают в салатник букетами, по бокам кладут листья зеленого салата. При отпуске салат поливают заправкой и посыпают укропом.

Примечания: 1. Заправку можно подавать отдельно в соуснике, в этом случае салат заправкой при отпуске не поливают.

2. Отпускать салат нужно на льду.

Салат московский. Сваренную и охлажденную мякоть телячьей головки и шпиг нарезают соломкой. Зеленый салат мелко шинкуют. Помидоры и огурцы режут кружочками, сельдерей — соломкой. Нарезанные шпиг и телячью головку складывают в холодный сотейник. Одновременно кладут шинкованный салат, помидоры (40 г), половину огурцов (20 г), сельдерей (30 г). Продукты солят, добавляют молотый перец и заправляют соусом провансаль с соей-кабуль. Заправленный салат кладут в салатник, в середину вставляют листья зеленого салата, кругом кладут оставшиеся свежие помидоры и огурцы, сверху посыпают шинкованным сельдереем и укропом. Салат отпускают на льду.

Таблица 61

Норма продуктов на порцию (в г)

Наименование продуктов	Салат из мяса	Салат оливье	Салат паризьен	Салат из дичи с фруктами	Салат московский
Мясо вареное	50	—	—	—	—
Дичь (филе)	—	40	50	80	—
Телячья головка (мякоть)	—	—	—	—	150
Огурцы свежие	40	15	35	30	40
Сельдерей	—	—	30	30	60
Помидоры	40	—	40	30	60
Салат зеленый	20	20	20	20	30
Картофель вареный	40	60	40	20	—
Горошек зеленый	20	—	25	—	—
Бобы зеленые	20	—	25	30	—
Цветная капуста	—	—	30	—	—
Спаржа	—	—	30	30	—
Трюфели	—	3	10	—	—
Укроп	—	—	5	5	—
Яблоки	—	—	—	50	—
Апельсины	—	—	—	50	—
Огурцы соленые	—	35	—	—	—
Корнишоны	—	20	—	—	—
Соя-кабуль	10	15	—	—	10
Раковые шейки (в шт.)	—	2	—	—	—
Яйцо вареное (в шт.)	1/2	1/2	—	—	—
Морковь	20	—	—	—	—
Провансаль	80	80	—	—	80
Заправка горчичная	—	—	40	40	—

Винегреты

Характерным признаком винегретов, отличающим их от салатов, является наличие в их составе свеклы и квашеной капусты. В зависимости от продуктов, входящих в состав винегретов, различают винегреты овощной, мясной, рыбный и грибной.

Винегрет овощной. Свеклу, картофель и морковь отдельно варят в кожуре. После охлаждения очищают и нарезают тонкими ломтиками. Шинкованную квашеную капусту перебирают. Если капуста имеет повышенную кислотность, то ее промывают, а если содержит много жидкости (рассола), то отжимают. Репчатый лук режут кольцами или шинкуют полукольцами. Лук зеленый режут дольками 2—3 см. Огурцы чистят, т. е. срезают с них кожицу, и нарезают кружками. Подготовленные овощи соединяют, заправляют заправкой и осторожно перемешивают, чтобы не помять сильно овощи.

Винегрет укладывают горкой в салатник, сверху посыпают резаным шинкованным укропом и декорируют зеленым салатом, карбованной свеклой, морковью, корнишонами (в виде лапок).

Примечания: 1. Винегрет рыбный приготовляют с добавлением в овощной винегрет рыбы — 50 г, свежей или соленой (сельдь).

2. В грибной винегрет кладут грибы — 60 г.

3. В мясной винегрет кладут мясные продукты — 75 г.

4. Для винегрета можно брать также брюкву, репу, бобы, фасоль, стебли ревеня.

Норма на порцию: картофеля вареного 45 г, моркови 20 г, свеклы 40 г, огурцов соленых 40 г, лука зеленого или репчатого 25 г, капусты квашеной 30 г, салата зеленого 20 г, заправки 40 г.

Мясные холодные блюда

Для изготовления мясных холодных блюд употребляют вареную ветчину, язык, солонину, поросенка, жареную телятину, ростбиф, кроликов, свинину, птицу и дичь.

Сваренное и охлажденное мясо нарезают широкими тонкими кусками по 2 куска на порцию, куски укладывают на тарелки или блюда и гарнируют. На гарнир берут салат зеленый, корнишоны, огурцы соленые или свежие, салат картофельный, салат из красной капусты, ланспиг, который может быть мелко резаный и резаный штуканами. Отдельно подают в соуснике соус хрен холодный.

Норма на порцию: ветчины, языка, солонины 100—150 г, гарнира 100—120 г.

Ростбиф холодный. Готовый ростбиф охлаждают и перед отпуском нарезают тонкими кусками в 30—40 г. Куски укладывают на блюдо или тарелку и гарнируют строганым хреном, корнишонами, зеленым салатом, помидорами, ланспигом. К ростбифу можно давать салат из красной капусты, салат из картофеля, салат из свежих огурцов и зеленого салата. Отдельно к ростбифу подают соус тартар.

Норма на порцию: ростбифа 100—120 г, гарнира 100—120 г, соуса тартар или провансаль 30—40 г.

Телятина холодная (жареная). Охлажденную телятину режут тонкими кусками по 2—3 куска на порцию общим весом 100—120 г. Куски укладывают на блюдо или тарелку и гарнируют зеленым салатом, помидорами, дают также свежие или соленые огурцы, корнишоны, пикули, салат из красной капусты, салат картофельный, ланспиг. Отдельно подают соус тартар (30—40 г).

Кролик холодный (жареный). Жареного и охлажденного кролика нарезают на порционные куски (100—120 г) и гарнируют так же, как и телятину.

Отдельно подают соус тартар (30—40 г).

Свинина холодная (жареная). Жареную и охлажденную свинину режут по 2 куска на порцию (100—120 г), укладывают на блюдо или тарелку и гарнируют тем же гарниром, что и телятину. Кроме этого гарнира, можно давать квашеную капусту.

Холодная домашняя птица. Изжаренную и охлажденную птицу (гуся, утку, курицу, цыпленка, индейку) в зависимости от величины рубят на 2—4—6—8 и более частей весом каждая 100—120 г. Домашнюю птицу гарнируют зеленым салатом, корнишонами, салатом из красной или белой капусты, ланспигом, разными соленьями, дают к ней огурцы.

Холодная дичь. Изжаренную и охлажденную дичь (тетерева, глухаря, рябчика, куропатку) освобождают от шпагата, разрубают на 2—4 части, в зависимости от величины, укладывают на блюдо или тарелку и гарнируют тем же гарниром, что жареную домашнюю птицу.

Холодное блюдо «ассорти». Для холодного блюда «ассорти» берут разные мясные холодные продукты, как-то: ветчину, язык, телятину, ростбиф, птицу и дичь, общим весом 150 г на порцию; при этом в состав блюда должно входить не менее трех видов мясного продукта и 120 г разного гарнира, состоящего из зеленого салата (20 г), корнишонов или пикулей (50 г), ланспига (50 г). К блюду подают или соус хрен с уксусом, или майонез, или соус тартар, в зависимости от набора мясного продукта.

Бифштекс по-татарски. Зачищенную от пленок, сухожилий и жира вырезку мелко рубят (как для котлет), заправляют солью, перцем, добавляют холодной воды 20—25 г, обравнивают, придают куску форму бифштекса и кладут на середину тарелки. В середине сверху бифштекса делают маленькое углубление посредством надавливания тупым концом яйца, в углубление кладут целый сырой желток. Сверху бифштекс убирают репчатым луком, нарезанным кольцами, кругом гарнируют зеленым луком, каперсами, огурцами и зеленым шинкованным салатом, который нужно заправить простой салатной заправкой.

Норма на порцию: вырезки (мяса) 160 г, яиц 1 шт., лука репчатого 20 г, лука зеленого 20 г, свежих огурцов 30 г, каперсов 15 г, салата 15 г, соли 5 г, перца молотого 0,1 г, простой салатной заправки 10 г.

Поросенок холодный (натуральный). Вареного и охлажденного поросенка разрубают вдоль на две половинки, половинки разрубают на куски весом 150 г.

Вареного поросенка как в целом виде, так и нарезанного хранят в подсоленном бульоне на льду.

При отпуске куски вареного поросенка обсушивают салфеткой, укладывают на тарелки и блюда и гарнируют рубленым желе (ланспиг), корнишонами, помидорами, зеленым салатом, салатом из красной капусты, беря по 25—30 г каждого гарнира. Отдельно в соуснике подают тертый хрен со сметаной.

Норма на порцию: поросенка вареного 150 г, гарнира 150 г, сметаны 25 г, хрена тертого 15 г, соли 3 г.

Поросенок заливной. Вареного, хорошо остуженного поросенка кладут на настольную доску и острым большим ножом отрубают по первый сустав (около ушей) голову. Затем вдоль позвоночника от окорочков по направлению к голове разрубают тушку пополам. Каждую половинку тушки рубят на куски определенного веса, примерно 120 г, голову разрубают вдоль пополам. Куски поросенка укладывают на блюдо в форме целого поросенка; сверху их красиво убирают нарезанным тонкими кусочками (кружками или полукружками) трюфелем или вареной морковью, веточками зелени петрушки и т. д. Лимон можно накарбовать, для этого на коже лимона надо сделать вдоль рубчики.

Поросенка гарнируют овощным гарниром, нарезанным кубиками, и заливают ланспигом с ложки или из корнета в виде сетки. Тертый хрен со сметаной подают отдельно.

Примечания: 1. Поросята парные и молочного отпоя после варки имеют натуральный белый цвет, а поросята мороженые и плохого отпоя — серый цвет.

2. Не следует вынимать поросенка сейчас же после варки из воды и остуживать его сухим, от этого кожа поросенка темнеет, а мясо теряет сочность. Остуживать его нужно в воде, в которой он варился.

3. Солить поросенка надо в конце варки, так как от соли мясо поросенка краснеет.

4. При варке поросенка никаких кореньев и пряностей класть не следует, потому что они изменяют его натуральный вкус.

5. Перед варкой поросенка нужно завязать в салфетку.

Мясо в желе с кореньями (андоб). Зачищенный толстый, тонкий край или верхнюю часть задней ноги (огузок) солят и обжаривают со всех сторон на жирах в сотейнике, потом туда кладут нарезанные мелко морковь, репу, лук (по 10—15 г) и еще раз вместе с этими кореньями обжаривают и заливают мясо на ¾ мясным соком или бульоном. Одновременно кладут томат-пюре, лавровый лист, перец, накрывают посуду крышкой и тушат до готовности. Для тушения требуется 2—2½ часа. Готовое мясо остужают, нарезают ровными кусками толщиной 1 см и шириной 5—6 см. На гарнир дают припущенные и охлажденные брюкву (или репу), морковь, точеные полумесяцем, лук мелкий в целом виде. Эти овощи припускают в бульоне каждый в отдельности, затем остужают. Потом берут круглое или овальное блюдо или фаянсовую круглую сковороду, наливают ровным слоем полуостывшее мясное желе толщи-

ной 0,5—0,3 см и аккуратно укладывают на него ломтики мяса, гарнируя их приготовленными овощами в виде букетов, а также вареными яйцами и свежими помидорами. Мясо вместе с гарниром заливают ровным слоем приготовленного желе и остужают.

Для приготовления желе берут бульон, в котором варилось мясо, снимают с него жир, процеживают через салфетку, затем оттягивают мясной оттяжкой. Готовый бульон вновь процеживают через салфетку, снимают сверху жир, вливают вскипяченное красное вино или мадеру, охлаждают до консистенции яйца всмятку и заливают им подготовленные продукты.

Чтобы приготовить 1 л желе для андоба, берут 100 г мяса для оттяжки, 2 шт. яичных белков, 20 г желатина, 150 г холодной воды и 800 г бульона.

Примечание. К мясу отдельно подают зеленый салат или салат из овощей, соус провансаль или хрен с уксусом.

Норма на порцию: мяса 200 г, брюквы или репы 40 г, моркови 40 г, лука репчатого 15 г, томата-пюре 15 г, жира животного 10 г, лаврового листа 0,01 г, перца горошком 0,1 г, соли 5 г, желе 150 г, яиц 25 г, помидоров свежих 50 г, вина красного или мадеры 10 г, лука шалот (мелкого) 130 г.

Студень говяжий. Промытое и очищенное голье (ноги, губы) рубят, кладут в котел или кастрюлю, заливают холодной водой (из расчета 1 л воды на 1 кг голья), ставят на плиту. Когда вода закипит, с нее снимают накипь, сдвигают котел на борт плиты и варят при тихом кипении в течение 4—5 час., до готовности мяса, периодически снимая образовавшуюся на поверхности накипь. Затем снимают котел с плиты, выбирают шумовкой сварившееся голье на противень и отделяют мякоть от костей. Кости кладут обратно в бульон и варят еще 2 часа, положив также лук, морковь, перец, лавровый лист, соль. Мякоть охлаждают до 30—35°, мелко нарезают или рубят или пропускают через мясорубку в крупную решетку. Готовый бульон процеживают через частое сито, снимают с него весь жир. Затем в процеженный бульон кладут рубленое мясо, размешивают полученную массу (студень), охлаждают до полузастывшего состояния и разливают в формы или противни, после чего охлаждают на льду или в холодильнике. Перед подачей студень режут на порционные куски весом согласно существующим нормам по раскладке и украшают зеленым салатом. К студню подается отдельно в соуснике соус хрен с уксусом или сметаной.

По этому же способу можно изготовить студень свиной (срок варки 4—5 час.) или студень телячий (срок варки 3—4 часа).

Майонез из рябчика, куропатки, тетерева. Срезанное с костей рябчика филе зачищают от пленки, отбивают немного тяпкой и фаршируют фаршем (как котлеты марешаль), приготовленным из мяса рябчика. Поверх фарша кладут отбитый тяпкой филе миньон и, завертывая края, придают филе красивую форму продолговатой котлеты. Затем филе кладут в сотейник, смазанный маслом, посыпают солью и перцем, подливают немного бульона и припускают под

крышкой при тихом кипении на краю плиты. Готовое филе охлаждают и покрывают майонезом. Сверху майонеза филе украшают трюфелем, веточками зелени петрушки, маслинами и т. п. и заливают тонким слоем ланспига.

Для майонеза всегда берут ланспиг, имеющий вкус того продукта, который им покрывают. При отпуске филе кладут на сборный гарнир, заправленный провансалем; для приготовления гарнира берут 10 г картофеля, 10 г моркови, 10 г горошка, 10 г огурцов. Кроме того, блюдо гарнируют букетами из разных овощей и украшают листочками салата и крутонами из ланспига. Гарнир поливают заправкой. Отдельно в соуснике к майонезу подают соус провансаль.

Если майонез из дичи предназначен для заказного или фуршетного стола, то для него приготовляют рамку из ланспига с овощным гарниром, который должен быть красиво в ней уложен; когда ланспиг в рамке хорошо застывает, его выкладывают из формы на блюдо.

В середину рамки кладут горкой гарнир, заправленный острым соусом провансаль, а кругом по краю залитые майонезом филе рябчиков. По краям блюда выкладывают оставшийся гарнир и крутоны из ланспига, нарезанные в виде разных фигурок.

Норма на порцию: рябчика (филе) 80 г, горошка зеленого 30 г, бобов зеленых 20 г, салата 10 г, трюфелей 5 г, огурцов свежих 30 г, картофеля 30 г, моркови 30 г, репы 20 г, заправки простой 10 г, майонеза 80 г.

Шофруа из рябчиков, куропаток, тетеревов. Подготовка фарша. Шинкованные резаные тонкими ломтиками овощи (10 г лука и 10 г моркови) пассеруют на масле до полуготовности, после чего кладут шпиг и печенку, нарезанные кубиками, и все вместе пассеруют на плите при температуре 145° С. По окончании пассерования фарш пропускают через мясорубку с частой решеткой два раза и протирают через сито. Протертый фарш складывают в кастрюлю, одновременно вливают мадеру, кладут соль, молотый перец, мускатный орех и затем хорошо все выбивают (вымешивают лопаткой до гладкости).

Приготовление шофруа. С филе рябчика снимают кожу, потом с костей рябчика срезают филе и отделяют от него филе миньон (маленькое филе). Затем срезают пленку с большого филе и отбивают оба филе тяпкой. На отбитое большое филе кладут фарш, придавая ему форму котлеты. Сверху фарш накрывают отбитым маленьким филе, завертывают края большого филе, посыпают солью, перцем, кладут в сотейник, смазанный маслом, вливают немного бульона, закрывают крышкой и припускают в духовом шкафу или на борту плиты. Когда филе готовы, их остужают, обравнивают, покрывают сверху красным соусом шофруа, остужают, потом сверху красиво убирают трюфелем, яичным вареным белком, зеленью петрушки (маленькие листики) и т. д. Затем филе поливают полузастывшим ланспигом, чтобы они получили блестящий красивый вид. Шофруа гарнируют овощным гарниром — салатом,

зеленым горошком, бобами, репой, морковью, свежими огурцами, цветной капустой, брюссельской капустой, спаржей. Отдельно подают соус провансаль.

Примечание. Если шофруа подают не порциями, а целым блюдом, то особо приготовляют фромаж из дичи, который заливают в высокой форме. Перед отпуском фромаж вынимают из формы, укладывают на середину круглого блюда, вокруг фромажа укладывают филейчики шофруа, а между ними овощной гарнир.

Норма на порцию: рябчика 1 шт., телячьей печенки (или от птицы) 40 г, шпига 30 г, масла сливочного 10 г, горошка зеленого 25 г, бобов зеленых 25 г, перца молотого 0,01 г, мускатного ореха 0,01 г, моркови 30 г, лука репчатого 10 г, зелени петрушки 10 г, салата зеленого 20 г, репы 30 г, огурцов свежих 25 г, трюфелей 1 г, мадеры 10 г, желе мясного 20 г, соуса красного шофруа 40 г.

Сыр из дичи (фромаж). Приготовляют из рябчиков, куропаток, тетеревов, глухарей, кур, индеек, кроликов и т. д.

Мякоть охлажденной готовой дичи провертывают через мясорубку на частую решетку, измельченную мякоть толкут в ступке вместе с половиной (125 г) сливочного масла; затем истолченную смесь протирают через частое сито, складывают в кастрюлю, добавляют оставшееся масло, ставят на мармит, где она размягчается до густоты сметаны. Полученную массу выбивают лопаткой до побеления (выбивание производят на льду или в холодном месте).

В процессе выбивания прибавляют тертый сыр в два приема и выбивают массу до пышности. По окончании выбивания кладут соль, перец, сою-кабуль, мускатный орех, мадеру и все хорошо размешивают.

Вкус сыра должен быть слегка острым, цвет — белым, консистенция — пышной, запах — ароматичным.

Фромаж выкладывают в формы различной величины, в которых предварительно делается рубашка из желе. Для этого берут высокую форму (парфейную или шарлотную), кладут ее в холодную воду со льдом, наливают в нее готовый распущенный ланспиг так, чтобы он застыл на стенках формы ровным слоем в 2—3 мм. Когда ланспиг на стенках застынет, незастывшую его часть сливают, но так, чтобы застывший слой не спадал со стенок формы; после этого форму снова ставят в воду со льдом. Дно и стенки формы нужно красиво украсить трюфелем или зелеными овощами, вырезав из них разные фигуры.

После подготовки формы внутренность ее заполняют посредством бумажного корнета или холщевого мешочка фромажем так, чтобы фромаж не доходил до краев формы на 2—3 мм. Свободное пространство заливают ланспигом.

Залитый и остуженный фромаж оставляют на льду или выносят в холодное место для дальнейшего хранения. Перед отпуском форму опускают в теплую воду с температурой 40—50° С дном книзу так, чтобы вода была почти на уровне краев формы, затем быстро вынимают, опрокидывают кверху дном, слегка встряхивают

и выкладывают на блюдо. Можно также обложить форму горячим полотенцем и сейчас же опрокинуть ее на блюдо. Фромаж кругом гарнируют ланспигом, нарезанным фигурами.

Фромаж можно приготовлять и отпускать в тарталетках из слойки, которые сверху покрывают сеткой из желе. Кроме того, фромаж можно формовать посредством столовой ложки; формованный фромаж остужают, сверху различно украшают, затем заливают тонким слоем ланспига с ложки или из конверта и снова охлаждают.

Примечание. Если фромаж приготовляют из зайца, то зайца предварительно нужно замариновать, затем зажарить.

Норма продуктов на 1 кг сыра: мякоти из жареной дичи 400 г, масла сливочного 250 г, сыра тертого острого 150 г, мадеры (вина) 100 г, мускатного ореха в порошке 1 г, соли 5 г, перца кайенского 0,001 г, сои-кабуль 10 г, желе мясного 200 г.

Галантин (холодная фаршированная курица или индейка). Приготовление фарша. На фарш берут мякоть кур или телятины или в смеси мякоть кур и телятины.

Телятину нарезают небольшими кусками, провертывают два-три раза через мясорубку, затем толкут в ступе вместе с белками (белки кладут не сразу, а в 3—4 приема). После этого ее протирают через сито. Протертую телятину кладут в охлажденную кастрюлю и тщательно выбивают лопаткой, вливая холодное молоко в несколько приемов (8—10 приемов), в процессе выбивания добавляют соль и перец.

Когда фарш хорошо выбит, в него кладут очищенные фисташки и язык, нарезанный кубиками в 1 $см^3$, все смешивают.

Фарширование и варка галантина. Подготовленную курицу[1] фаршируют так, чтобы она получила первоначальную форму, т. е. натуральную форму тушки, место разреза зашивают суровыми нитками или тонким шпагатом. Затем курицу завертывают в салфетку, перевязывают шпагатом, кладут в посуду и заливают холодным бульоном (сваренным из оставшихся костей телятины и курицы) так, чтобы курица была им покрыта.

Галантин нужно варить при закрытой крышке и при очень тихом кипении.

Время варки 1,5—2 часа, в зависимости от величины птицы. Бульон должен быть подсолен — на 1 л бульона 6 г соли.

Когда галантин готов, его охлаждают в том же бульоне, для этого котел снимают с плиты и ставят его в холодное место с открытой крышкой. После того как галантин несколько охладится (до +25—30° С), его вынимают из бульона и кладут под легкий пресс, не снимая салфетки до полного остывания. После этого снимают шпагат и салфетку и вынимают осторожно нитку, которой зашит разрез.

---

[1] Подготовку кур для фарширования см. в разделе «Холодная обработка птицы и дичи».

Гарнирование и отпуск галантина. Остуженный и отпрессованный галантин кладут на блюдо и убирают сверху из корнета мягкой сеткой из ланспига, приготовленного из бульона, в котором варился галантин. Вместо ланспига галантин можно заливать майонезом.

Для уборки галантина берут фисташки, зелень, трюфели и т. д. На гарнир к галантину дают разные овощи, как вареные, так и сырые, и ланспиг. К галантину подают отдельно соус провансаль.

Тем же способом, что из курицы и индейки, можно приготовлять галантин из рябчика, поросенка.

Норма продуктов на 16 порций: кур 1000 г, мякоти телятины 1000 г, яичных сырых белков 100 г, молока 700 г, соли 15 г, перца молотого серого 2 г, фисташек 160 г.

Паштет из печенки. Приготовление фарша. Очищенные, промытые овощи нарезают ровными тонкими ломтиками и пассеруют с маслом до полуготовности, затем кладут шпиг и печенку, нарезанные кубиками, и все вместе пассеруют на плите при температуре 145° С (печенку перед нарезкой хорошо обмывают и удаляют с нее пленку). Когда печенка слегка затянется, кладут нарезанную кубиками телятину, соль, пряности и все вместе пассеруют 20—25 мин. По окончании пассерования добавляют холодный красный соус и мадеру.

Фарш в теплом виде пропускают через мясорубку с частой решеткой два раза, смешивают с сырым яйцом и протирают через частое сито, затем складывают в кастрюлю и вымешивают лопаткой до гладкости.

Приготовление теста. Через частое сито просеивают пшеничную 75%-ную или 30%-ную муку. Просеянную муку высыпают на стол и, сделав в ней воронку, вливают 200 г теплой воды, 125 г топленого свиного сала, охлажденного до 10° С, одно целое яйцо, 15 г соли, все быстро смешивают и собирают в комок, после чего дают тесту расстояться 10—15 мин.

Приготовление и запекание паштета. Приготовленное паштетное тесто раскатывают толщиной в 5—6 мм и выкладывают им бока и дно паштетной формы; края теста должны выступать из формы, чтобы ими можно было закрыть фарш сверху. Форму плотно заполняют фаршем, который закрывают краями теста, оставляя в середине отверстие диаметром в 2,5—3 см. В отверстие вставляют трубку из бумаги высотой в 10 см для выхода пара и собирания жира в процессе выпечки. Сверху делают фигурное украшение из теста, которое смазывают льезоном из яйца. Паштет запекают в духовом шкафу при 150—200° С. Время выпечки зависит от размеров паштета (паштет весом в 2 кг выпекается в течение 1—1½ часа).

Готовый паштет охлаждают. Образовавшееся от уплотнения фарша пространство заполняют через отверстие полуостуженным мясным желе с прибавлением мясного фюме и мадеры.

Примечания: 1. Паштет может быть приготовлен и с дичью. В этом случае тонкие ломтики филе жареной дичи укладываются в форму рядами вперемежку с фаршем (2—4 ряда).

2. При заполнении формы фаршем его можно прокладывать в середине кусками языка и шпига, нарезанными квадратами.

3. Паштет можно выпекать в шпиге; для этого шпиг режут большими тонкими кусками, выкладывают ими форму (бока и дно) и заполняют ее фаршем.

Норма продуктов на 1 кг фарша: свиного шпига 250 г, мяса — телятины, свинины или кролика 250 г, печенки телячьей или куриной 250 г, овощей: моркови, сельдерея, петрушки и лука 250 г, масла животного 150 г, соли 20 г, перца молотого 1 г, лаврового листа 0,5 г, тмина 0,5 г, яиц 2 шт., мадеры (вино) 100 г, соуса красного 100 г.

Рыбные холодные блюда

Рыба в маринаде. В маринаде приготовляют разную рыбу: осетрину, севрюгу, белугу, стерлядь, судака, щуку, навагу, корюшку и др. Крупную рыбу нарезают порционными кусками, мелкую (навагу, корюшку) приготовляют в целом виде.

Рыбу солят, посыпают перцем, обваливают в муке и жарят на растительном масле с обеих сторон до получения золотистой корочки, после чего ставят в духовой шкаф на 5—10 мин. Когда рыба готова, ее охлаждают, укладывают в керамиковую или хорошо луженую посуду и заливают прозрачным или томатным маринадом.

Хранят маринованную рыбу в холодном месте.

Рыбу в маринаде отпускают в салатнике. К красной рыбе прибавляют ломтики сваренных хрящей. Сверху маринад посыпают укропом, или зеленью петрушки, или зеленым луком.

Осетрина, севрюга, белуга с соусом хрен. Сваренную и остуженную рыбу зачищают от позвоночника и реберных хрящей, нарезают отлого, начиная от хвоста, широкими кусками весом в 80—100 г. Куски рыбы укладывают на блюдо и гарнируют разным гарниром, в зависимости от сезона. Для гарнира берут салат из красной или белой капусты, салат из картофеля, помидоры, соленые или свежие огурцы, корнишоны, зеленый салат, ланспиг (желе) и т. д. Отдельно в соуснике подают хрен с уксусом или соус провансаль.

Белорыбица или лососина холодная. Лососину или белорыбицу режут одним куском 80—100 г, отваривают в подсоленной воде (воду берут холодную), затем охлаждают в той же воде. Морковь, репу, картофель, нарезанные кубиками «итальен», отваривают каждый в отдельности. Огурцы режут кружочками. Кроме салата и ланспига, берут по 10 г каждого овоща, смешивают и заправляют 10 г провансаля с солью. Заправленный гарнир кладут на блюдо по размеру куска рыбы, а поверх его кусок рыбы, края блюда гарнируют оставшимся гарниром. Гарнир при отпуске поливают простой салатной заправкой. Отдельно в соуснике подают соус провансаль.

Примечания: 1. Сверху на рыбу можно класть раковые шейки и кусочек зеленого огурца.

2. На гарнир можно давать свежие помидоры, брюссельскую и цветную капусту.

3. Если рыбу подают в целом виде, ее надо уложить на блюдо, сверху покрыть сеткой из ланспига, а по краям с обеих сторон гарниром, уложенным букетами, и ланспигом.

Норма на порцию: лососины или белорыбицы 100 г, моркови 30 г, репы 20 г, горошка зеленого 30 г, картофеля 30 г, огурцов свежих 40 г, салата зеленого 15 г, ланспига 50 г, провансаля 50 г.

Треска холодная с хреном. Треску нарезают порционными кусками, кладут в сотейник, солят, заливают холодной водой и варят.

По окончании варки рыбу охлаждают, не сливая воды, после чего вынимают на сито и дают воде стечь. Подготовленную рыбу кладут на блюдо или тарелку, гарнируют вареным картофелем, нарезанным кружочками, и огурцами, луком, нарезанным колечками, поливают простой заправкой, сверху посыпают рубленой зеленью. Отдельно в соуснике подают тертый хрен с уксусом.

При варке соленой трески кладут лавровый лист, перец горошком, лук репчатый.

Примечания: 1. На гарнир можно давать свежие помидоры.

2. Если треска берется соленая, то ее до обработки вымачивают в холодной воде.

Норма на порцию: трески свежей 200 г, картофеля 200 г, лука репчатого 25 г, огурцов свежих и соленых 50 г, заправки простой 10 г, хрена с уксусом 50 г, зелени петрушки 5 г.

Заливная осетрина, севрюга, белуга, стерлядь. Сваренную и охлажденную рыбу (осетрину, севрюгу, белугу) нарезают порционными кусками (весом 80—100 г) толщиной в 5—6 мм. Затем укладывают на листы с краями или противни с промежутками между кусками 1—1,5 см.

Каждый кусок рыбы декорируют листиками зелени петрушки, кусочком лимона, моркови, корнишонов, свежих огурцов, раковыми шейками и т. д. Чтобы гарнир при заливании не сползал с кусков рыбы, его нужно сначала осторожно поливать с ложки полуостуженным рыбным желе, а затем рыба тем же желе ровным слоем заливается в два приема. После заливки противень с рыбой ставят на лед или в холодное место для застывания ланспига

При отпуске куски залитой рыбы вырезают концом маленького ножа с таким расчетом, чтобы вокруг каждого куска рыбы оставалось от 2 до 3 мм желе. Куски вырезанной рыбы укладывают на блюдо (по 1 куску на порцию) и гарнируют разным овощным гарниром из расчета 120 г на порцию. Отдельно в соуснике подают хрен с уксусом или соус провансаль.

Норма на порцию: рыбы 80—100 г, ланспига 80 г, овощного гарнира 120 г, кусочек лимона 10 г, зелени петрушки 5 г, раков 1 шт., хрена с уксусом или провансаля 40 г.

Судак заливной. Сваренные и охлажденные порционные куски судака (с кожей и костью или без кости) укладывают на противень (или в сотейник), декорируют и заливают желе. Отдельно дают хрен с уксусом или соус провансаль.

Примечание. Желе приготовляют из бульона, в котором варилась рыба. Для этого в бульон прибавляют желатин (из расчета 15 г на 1 л бульона) и оттяжку из сырых яичных белков (30 г на 1 л бульона).

Норма на порцию: рыбы 80—100 г, ланспига 80 г, овощного гарнира 120 г, кусочек лимона 10 г, зелени петрушки 5 г, раков 1 шт., хрена с уксусом или провансаля 40 г.

Студень из стерляди. Подготовленную очищенную стерлядь режут на порционные куски. Затем варят бульон из мелкой рыбы и в этом бульоне отваривают стерлядь. Готовую стерлядь осторожно вынимают из бульона и перекладывают на лист или в другую посуду и остуживают. Из полученного бульона приготовляют ланспиг. Куски отваренной и остуженной стерляди кладут в салатники, сверху убирают раковыми шейками, трюфелем, свежими огурцами (кусочками), зернистой икрой и заливают охлажденным до +10° С желе.

Студень хранят в холодном месте.

Норма на порцию: мелкой рыбы (ерши, окуни, пескари) 100 г, стерляди 200 г, желатина 1 г, икры паюсной 10 г, яичного белка 15 г, раковых шеек 2 шт., трюфеля 10 г, икры зернистой 20 г.

Майонез из рыбы. Для майонеза из рыбы берут судака, осетрину, севрюгу, белугу.

Красную вареную рыбу нарезают порционными кусками. Если майонез приготовляют из судака, то берут филе судака в сыром виде, режут на куски, фаршируют их кнелью (можно заливать и нефаршированные куски), затем припускают и охлаждают.

Куски приготовленной рыбы заливают соусом майонез, сверху убирают зеленью петрушки, кусочками моркови, красиво нарезанными, трюфелем, раковыми шейками и др. и заливают тонким слоем ланспига. Залитую рыбу хранят на льду или в холодном месте.

Перед отпуском майонез гарнируют овощным гарниром, который при отпуске поливают простой салатной заправкой.

Норма на порцию: рыбы 80—100 г, репы 20 г, моркови 30 г, горошка 30 г, бобов зеленых 20 г, огурцов свежих 30 г, салата зеленого 10 г, картофеля 20 г, заправки простой 10 г, майонеза 80 г.

Щука, фаршированная по-еврейски. Приготовление фарша. Мякоть пропускают через мясорубку вместе с сырым луком. В полученную измельченную массу (рубку) кладут размоченный в молоке белый хлеб и еще раз пропускают через мясорубку, потом заправляют солью, молотым перцем, рубленым чесноком, зеленью петрушки, мускатным орехом в порошке и яйцом, все хорошо смешивают, затем кладут размятое сливочное масло, хорошо выбивают лопаткой и разводят молоком.

Снятую чулком кожу щуки фаршируют готовым фаршем, отверстие зашивают ниткой.

Фаршированную щуку кладут на решетку рыбного котла, привязывая ее чистым мочалом или шпагатом, заливают рыбным бульоном, сваренным из костей щуки. Котел закрывают крышкой и

припускают рыбу вместе с кореньями и специями (лавровый лист, перец горошком). Припущенную щуку охлаждают, перед отпуском режут на порции. Нарезанные куски кладут на блюдо или тарелки и поливают соком (брезом), оставшимся после припускания щуки.

Отдельно подают тертый хрен с уксусом.

К щуке можно давать салат из свеклы или соленый огурец.

Норма на порцию: щуки 200 г, лука репчатого 25 г, хлеба белого 25 г, чеснока 5 г, зелени петрушки 5 г, моркови 25 г, яйца 0,5 шт., масла сливочного 10 г, соли 5 г, перца молотого 0,1 г, мускатного ореха 0,05 г, молока 40 г.

Холодные закуски

Селедка натуральная. Вымоченные в молоке филе сельди, не разрезая на кусочки, кладут в селедочные лотки и с концов прикладывают хвостик и голову, чтобы сельдь имела вид целой распластанной рыбы. Жабры должны быть удалены. Гарнируют сельдь натуральную ветками зелени петрушки. Отдельно подают вареный горячий картофель (англез) и сливочное масло.

Селедка с гарниром. Обработанную сельдь режут красиво кусочками, укладывают на лоток, придав ей форму целой сельди с головой и хвостом. Гарнируют ее букетами разного гарнира и поливают салатной или горчичной заправкой.

Примечания: 1. Гарнир, как и заправка, может быть изменен.
2. Гарнир — картофель, морковь — режут кубиками. Яичный желток протирают через сито, а белок рубят.

Норма на порцию: сельди 75 г, вареного картофеля 20 г, моркови вареной 20 г, лука зеленого 20 г, огурцов свежих 25 г, вареных яиц ½ шт., заправки простой 30 г.

Сельдь протертая с маслом. Вымоченное в молоке и промытое филе сельди протирают со сливочным маслом через сито, затем хорошо выбивают лопаткой. Протертое и выбитое филе формуют на лоточек или тарелку в виде целой сельди и гарнируют ломтиками яблок, протертым вареным желтком, рубленым белком, зеленым луком и зеленью петрушки.

Сельдь хранят в холодном месте. При отпуске сельдь должна иметь температуру +12—15° С.

Норма на порцию: сельди (филе) 60 г, масла сливочного 30 г, яблок очищенных 50 г.

Сельдь маринованная. Для маринования берут сельдь голландскую, норвежскую, керченскую, иваси, полузалом и др.

Сначала сельдь нужно выпотрошить, не очищая кожи, и залить холодной водой. Сельдь с содержанием соли до 12% вымачивают в течение 8—12 час., от 12 до 15% — 10—12 час., от 15% и выше — до 18—20 час. Вымоченную и промытую сельдь отсушивают и укладывают в банку. Затем заливают 5%-ным охлажденным уксусом, заранее прокипяченным с лавровым листом, перцем, гвоздикой и корицей в посуде с закрытой крышкой. Держать в

маринаде сельдь рекомендуется не свыше 8—10 дней, при более длительном сроке сельдь теряет свой нормальный вид, делается красной и безвкусной.

Норма продуктов на 1 кг сельдей: уксуса 5%-ного 100 г, перца душистого 0,5 г, лаврового листа 0,5 г, корицы 0,05 г, гвоздики 0,5 г.

Икра зернистая. Икру зернистую отпускают порциями в специальных икорницах, которые называют «машинками для икры», (размеры их бывают разные — порционные, двухпорционные и т. д.), или целыми банками на льду.

В сосуд на дне икорницы до уровня кольца засыпают мелкий битый лед, а на кольцо ставят стеклянный сосуд с икрой (высота стеклянного сосуда 1,5—2 см). Для заказного и фуршетного столов икру подают в больших металлических банках на вазах, высеченных из льда. К зернистой икре подают на розетке или вазочке мелко нарезанный зеленый лук, можно также подавать московские горячие калачи.

Норма на порцию: икры 60—80 г, лука зеленого 15 г.

Икра паюсная. Икру паюсную отпускают порционно на тарелке по 60—80 г на одну порцию, формуя в виде квадрата или большого ромба. Лимон и зелень веточкой кладут по сторонам около икры. Для заказных столов икру подают большими кусками (0,5—1 кг) на тарелках или в металлических банках на вазах, сделанных из льда. К икре можно подавать горячие московские калачи.

Норма на порцию: икры паюсной 60—80 г, лимона $^1/_8$ часть, зелени петрушки 5 г.

Икра кетовая и сиговая. Подают икру на тарелочках или в вазочках. К икре подают резаный зеленый лук.

На порцию дают 80—100 г.

Семга, лососина, балык белорыбий и осетровая тешка. Рыбу нарезают тонкими кусками по одному или по два куска на порцию. Укладывают на тарелки или специальные блюда и гарнируют ветками зелени петрушки и дольками лимона. Для заказного и фуршетного столов рыбу подают в целом виде на больших блюдах. Сверху на рыбу кладут несколько нарезанных порционных кусков, красиво уложенных на штампованную бумагу или пергамент. Гарнируют ветками зелени петрушки и дольками лимона.

К рыбе можно подавать московские горячие калачи.

Норма на порцию: рыбы 60—80 г, лимона $^1/_8$ часть, зелени петрушки 5 г.

Раки холодные. Обмыв живых раков в холодной воде, их кладут в кастрюлю, одновременно положив резаные лук репчатый, морковь, петрушку, в небольшом количестве перец горошком, лавровый лист, соль. Затем вливают холодную воду, чтобы раки покрылись водой на $^1/_3$, накрывают кастрюлю крышкой и варят раков (5—8 мин. после закипания). Чтобы раки равномерно проварились, их перемешивают. Когда раки готовы, их выкладывают в керамиковую посуду и ставят в холодное место до употребления.

Раковые шейки. Когда раки остынут, отделяют шейки и лапки, очищают их от скорлупы, кладут в керамиковую чашку и заливают бульоном, в котором они варились. Хранят шейки в холодном месте на льду. Отпускают в салатнике. Отдельно к раковым шейкам подают соус провансаль.

Устрицы натуральные. Толстым ножом осторожно отделяют верхнюю раковину устрицы и, подрезав устрицу от раковины, снимают верхнюю часть раковины. Затем каждую устрицу опускают в холодную, слегка подсоленную воду и тотчас же вынимают и встряхивают, чтобы удалить воду. После промывания устрицы укладывают на блюдо с мелко битым льдом и салфеткой. К устрицам подают кусочки лимона. Устрицы подают к столу в качестве закуски из расчета 6—10 шт. на одного человека.

Спаржа холодная. Очищенную, обмытую и связанную в пучки спаржу варят в холодной подсоленной воде. Когда спаржа готова, ее охлаждают в той же воде, в которой она варилась. Спаржу отпускают на блюде. Отдельно в соуснике дают соус провансаль (жидкий) или салатную заправку.

Кабачки, фаршированные по-гречески. Подготовленные для фарширования молодые кабачки бланшируют, а затем охлаждают и фаршируют.

Приготовление фарша для кабачков. Сердцевину, которая осталась после очистки кабачков, рубят, кладут вместе с шинкованным луком, морковью, петрушкой, сельдереем, репой в посуду с жирами и пассеруют до готовности. Нашинкованную свежую капусту тушат с томатом-пюре, гвоздикой, перцем и смешивают с пассерованными овощами. Полученный фарш заправляют солью, сахаром, уксусом, мелко рубленым чесноком. Одновременно кладут нарезанный зеленый лук, помидоры, зелень петрушки или шинкованный укроп и осторожно размешивают.

Фарширование и варка кабачков. Середину каждого кабачка плотно наполняют спассерованными овощами, потом укладывают одним слоем на подмазанный растительным маслом глубокий сотейник, заливают овощным отваром или бульоном так, чтобы жидкость покрывала кабачки на $^2/_3$, затем закрывают посуду крышкой и ставят на плиту. Как только жидкость начнет закипать, посуду переставляют в духовой шкаф. Когда кабачки готовы, их охлаждают в том же отваре, в котором они припускались. Кабачки подают в холодном виде, сверху убирают ломтиками свежих помидоров и посыпают рубленой зеленью или шинкованным укропом.

Примечание. По этому же способу приготовляют баклажаны по-гречески.

Норма на порцию: кабачков 200 г, лука репчатого 30 г, лука зеленого 20 г, моркови 30 г, петрушки 10 г, сельдерея 5 г, репы или брюквы 5 г, капусты свежей 25 г, помидоров 30 г, томата-пюре 20 г, зелени петрушки или укропа 5 г, перца стручкового красного 1 г, уксуса 5%-ного 5 г, лимона ⅓ шт., чеснока 1 г, гвоздики 0,1 г, сахару 5 г, соли 5 г, масла растительного 15 г.

Зеленый фаршированный перец по-гречески. Подготовленные для фарширования стручки зеленого перца бланшируют в течение 10 мин., обсушивают на сите или грохоте и фаршируют пассерованными овощами. Фаршированный перец плотно укладывают на противень, заливают горячим томатным соусом, сбрызгивают маслом и тушат в духовом шкафу в течение 25—30 мин. Потом охлаждают.

При отпуске поливают соусом, в котором перец тушился, сверху посыпают рубленой зеленью или шинкованным укропом.

Норма на порцию: фарша овощного 200 г, перца стручками 100 г, масла растительного 3 г, соуса томатного 80 г, зелени петрушки 3 г.

На одну порцию дают 2 шт. перца.

Яйца с ланспигом. Сваренные вкрутую яйца очищают от скорлупы. После этого каждое яйцо разрезают вдоль на две части, вынимают желтки и протирают их через сито. Жареную или вареную мякоть дичи нарезают мелкими кубиками, соединяют с протертыми желтками и заправляют майонезом. Затем этой смесью фаршируют половинки (белки) яиц, сверху заливают ланспигом и дают хорошо застыть. Отдельно в соуснике подают натуральный томатный соус.

Для приготовления соуса берут свежие помидоры, промывают их, потом припускают, протирают через сито и заправляют солью и молотым перцем.

Приготовленные яйца отпускают на тарелках и гарнируют ветками салата.

Норма на порцию: яиц 2 шт., ланспига 30 г, дичи 20 г, сахару 2 г, салата зеленого 10 г, соуса майонез готового 15 г, соли 2 г, перца молотого 0,1 г.

Яйца с куриными печенками — майонез. Куриные печенки обжаривают на масле, затем провертывают через мясорубку и протирают на сите. Протертые печенки соединяют с протертыми желтками и заправляют соусом майонез (15 г). Полученной смесью фаршируют половинки (белки) яиц. Сверху заливают ровным слоем майонеза, хорошо остужают и покрывают тонким слоем ланспига.

Хранят в холодном месте.

Готовые яйца отпускают на тарелках и гарнируют ветками салата. Соус томатный подают отдельно.

Примечание. Соус томатный приготовляют таким же способом, как и для яиц, залитых ланспигом.

Норма на порцию: яиц 2 шт., печенки куриной 40 г, ланспига 20 г, помидоров 50 г, зеленого салата 20 г, готового соуса майонез 50 г, соли 2 г, молотого перца 0,1 г, сахару 2 г.

Бутерброды

Техника приготовления бутербродов с мясными продуктами. Мясные продукты для бутербродов берут в готовом вареном, копченом или соленом и охлажденном виде. Вяленые и копченые кол-

басы до нарезки обтирают сухим полотенцем досуха, обрезают и снимают нитки; делают надрез кожи (кишки) вдоль батона колбасы и снимают кожу только с той части батона, которая в данный момент предназначена для нарезки. Очищать колбасу про запас не следует, так как без кожи она быстрее портится.

Из толстых батонов вареной колбасы нарезают по одному куску на бутерброд; очень толстые батоны, чтобы куски колбасы не получились тонкими, рекомендуется разрезать вдоль на две половинки; тонкие батоны надо нарезать по два-три куска на бутерброд так, чтобы в среднем толщина кусков вареной колбасы была 1,5—2 мм.

При получении вареной ветчины в виде окорока нарезают небольшое количество бутербродов непосредственно от окорока с предварительной зачисткой той его части, которая предназначена для отпуска. При нарезке же большого количества бутербродов зачищают не менее половины окорока.

Окорок целесообразнее предварительно разобрать, т. е. вырезать кость и разделить мякоть на части по слоям, после чего и производить нарезку. Нарезка кусков ветчины должна производиться соответственно ширине хлеба; жировой слой должен равномерно распределяться на отдельные куски.

Толщина кусков вареной ветчины для бутербродов 1,5—2 мм.

При получении вареной ветчины рулетом ее зачищают, снимают с нее нитки, срезают кожу, нарезку производят таким же порядком, как и из окорока; рулетная ветчина наиболее удобна для нарезки бутербродов.

Жареные мясные продукты — телятину, свинину, ростбиф — нарезают перед самым отпуском, так как эти продукты очень быстро теряют вид и вкусовые качества. Нарезку надо делать поперек волокон.

Язык свежий и соленый перед нарезкой зачищают, т. е. снимают кожу (снимать кожу заранее не следует, так как в коже язык лучше сохраняется). Свежий язык малоустойчив для хранения, поэтому рекомендуется его нарезать перед самым отпуском бутербродов.

Зельц зачищают от кожи в части, назначенной для нарезки. При малом количестве бутербродов порции не режут от целого кружка, а кружок зельца разрезают на две или три части в зависимости от величины и получившиеся бруски нарезают на бутерброды толщиной в 3—4 мм.

Студень (дается только в зимнее время) нарезают толщиной в 5—6 мм.

Запеченный паштет (из печени) нарезают ломтями толщиной в 3—4 мм. Паштет незапеченный кладут на хлеб и слегка прижимают ножом.

Нарезку копченостей — свиной грудинки, шпига, ветчины (вяленой) — делают по тому же принципу, что и нарезку вареных и жареных мясных продуктов, но толщина кусков их должна быть меньше.

При нарезке копченых колбас (а иногда и вареных) по нескольку (4—5) кусков на бутерброд нарезанные куски укладывают на хлеб в таком порядке, чтобы один кусок накрывал другой на одну треть с тем, чтобы все они закрыли весь хлеб.

К этой группе бутербродов нужно иметь приправу — столовую горчицу, хрен с уксусом и сою-кабуль (горчицу надо иметь обязательно).

Техника приготовления бутербродов с рыбными продуктами. Вареная, обычно большими звеньями, рыба — осетрина, севрюга, белуга — должна быть хорошо охлаждена и до нарезки очищена от хрящей; в тех случаях, когда рыбу дают без кожи, нарезанные с кожей куски зачищают от кожи и темной части мяса рыбы (подсед). При нарезке крупных рыб — осетра или белуги—отрезанный кусок разрезают на две-три части, соответственно бутерброду, с толщиной куска в 2—4 мм. Нарезанные куски рыбы накладывают на хлеб при отпуске бутербродов. К этим бутербродам надо иметь в качестве приправы соус хрен с уксусом.

Копченую севрюжку зачищают от кожи, нарезают кусками толщиной в 2—3 мм, после чего вырезают хрящ. Крупную севрюжку при массовой нарезке разрезают на половинки, вынимают хрящ и затем производят ее нарезку. В более тонкой хвостовой части, чтобы сохранить ширину куска, резку ведут наискось.

Треску копченую освобождают от кожи, нарезают на порции, кладут на хлеб, сверху кладут лук зеленый или тонко нарезанный репчатый.

Малосольную рыбу — семгу, лососину, кету — предварительно разнимают на половинки (снимают с хребтовой кости) и срезают кости; нарезку начинают с хвоста, вначале наискось, чтобы получить широкие куски; режут только до кожи, затем срезают отрезанный кусок с кожи. После нарезки оставшуюся часть — срез — прикрывают кожей. При нарезке средней утолщенной части звена отрезанный кусок разрезают на два-три куска, соответственно норме (толщина куска — 1,5—2 мм).

Балыки — белорыбий и осетровый — также до нарезки очищают от кожи и заветренной поверхности; при массовой нарезке балыка его разделяют на половинки и вырезают кости (белорыбий балык), а затем уже нарезают (толщина куска — 1,5—2 м).

Тешки белорыбицы и бок белужий провесные до нарезки зачищают от костей. Нарезку тешки ведут на коже, т. е. прорезают кусок до кожи, а затем срезают.

Икру зернистую — осетровую и кетовую — кладут на середину хлеба лопаточкой или ложкой. Кругом на хлеб кладут мелко шинкованный зеленый лук.

Икру паюсную нарезают ломтями, для чего предварительно отрезают брусок определенного размера. В тех случаях, когда икра не нарезана бруском, ее плотно разминают на мраморной или на совершенно гладкой, смазанной растительным маслом деревянной доске. Размазанную слоем в 1,5—2 мм икру обравнивают ножом, вырезают квадратиками нужных размеров, подрезают ножом и

кладут на хлеб; если икра рыхлая, то на отрезанный квадрат икры накладывают кусок хлеба, слегка прижимают хлеб к икре, а затем ножом отделяют икру от доски.

Осетровая икра быстро сохнет, поэтому надо раскладывать ее на хлеб во время самого отпуска бутербродов. Допускается хранение бутербродов с черной икрой 15—25 мин., а с кетовой — до 40 мин.

Банки рыбных консервов — судака, леща в томате, а также и другой рыбы — открывают специальным ножом, рыбную массу в соусе берут ложкой и укладывают на середину куска хлеба. Сардины кладут на хлеб целыми рыбками; чтобы масло слегка стекло, хлеб лучше брать слегка подсушенный в нарезанном виде в духовке.

Кильки очищают от кожи, отрезают головы, разрезают брюшко и удаляют кишки. Очищенные кильки кладут на хлеб или в ряд или свертывают колечками, кладут кусок яйца и посыпают зеленым луком. Иногда из конверта поливают соусом провансаль.

Допускается приготовление бутербродов с нечищеной килькой, т. е. с кожей, но без головы и кишок.

Анчоусы раскладывают рядами на хлеб или свертывают колечками, кладут вареные яйца и провансаль.

При приготовлении бутербродов с селедкой куском очищенную от кожи и костей селедку нарезают кусками по длине или ширине хлеба, затем кусочки селедки укладывают рядами на хлеб, сбоку на хлеб кладут зеленый лук; когда селедку приготовляют с яйцом, то кладут кусок вареного яйца и зеленый лук.

Селедка тертая приготовляется в виде пюреобразной массы с добавлением жиров, яблочного пюре. Тертую селедку хорошо вымешивают и выпускают из конверта прямо на хлеб; сверху кладут зеленый лук.

Примечания: 1. Бутерброды с селедкой приготовляют главным образом на черном хлебе.

2. Рыбные бутерброды приготовляют также и на хлебе с маслом, особенно с вяленой рыбой и икрой. Норма масла, как на бутерброд с маслом.

3. При укладке длинных кусков вяленой рыбы на бутерброды их можно завертывать на хлебе в полукольцо.

Техника приготовления бутербродов с сыром и маслом. Для бутербродов берут всевозможные сыры, но главным образом голландский, лимбургский, брынзу, швейцарский, советский.

От бруска или круга сыра отрезают брусок соответственно размерам бутербродов (голландский режут на половинки или четверти), затем счищают ножом корку с той части бруска, которая предназначена для нарезки. Нарезку производят длинным и широким ровным ножом.

Сыр после нарезки складывают плотно в первоначальную форму бруска и при отпуске раскладывают на хлеб. Толщина нарезки сыра — 1—2 мм.

Сыры можно подавать не только в виде бутербродов, но и порциями, в таких случаях сыры нарезают тонкими кусочками, на порцию два-три куска толщиной 1—2 мм, весом примерно 100—120 г.

На банкетные и заказные столы сыры подают большими кусками, а такие, как «бри» и «камамбер», — целыми коробками.

Для бутербродов с маслом берут сливочное сладкое или соленое масло в хорошо охлажденном состоянии. Сначала нарезают брусок нужных размеров, чтобы куски получились в виде квадратов (для круглого хлеба) или удлиненных прямоугольников. Нарезку кусков от бруска производят слегка нагретым ножом, для чего нож опускают в горячую воду и вытирают досуха полотенцем. Отрезанные куски масла кладут или прямо на хлеб или в холодную воду в просторной посуде. Нарезанное масло в воде держат на льду.

При приготовлении бутербродов с маслом и сыром масло намазывают на хлеб и сверху кладут сыр.

Для бутербродов с мясными продуктами берут преимущественно белый хлеб (кроме бутербродов со свиным шпигом, которые подают на черном хлебе). Рыбные бутерброды приготовляют как на белом, так и на черном хлебе. На черном хлебе приготовляют, главным образом, бутерброды с сельдью, кильками и анчоусами.

Бутерброды с маслом и сыром приготовляют на белом хлебе.

Маринад для бутербродов. Морковь, лук шинкуют соломкой и пассеруют на растительном масле с добавлением перца горошком и лаврового листа. Когда коренья спассеруются, кладут томатную пасту и пассеруют еще 5—7 мин., после чего добавляют уксус, сахар, соль и варят до мягкости кореньев. Затем маринад снимают с огня и охлаждают.

Норма продуктов на 1 кг готового маринада: моркови 500 г, лука 500 г, масла растительного 100 г, уксуса 3%-ного 100 г, томатной пасты 300 г, сахару 200 г, соли 15 г, перца горошком 1 г, лаврового листа 1 г.

Сандвичи. Сандвичами называют малые по размеру (5—7 см) закрытые бутерброды.

Преимущество сандвичей перед обычными бутербродами состоит в том, что продукт покрыт хлебом с двух сторон (сверху и снизу), вследствие чего он долго не сохнет. Это преимущество делает сандвич удобным в экскурсиях, на пикниках и т. п.

Сандвичи можно изготовлять в несколько слоев, чередуя хлеб с продуктом. Последним, верхним слоем должен быть хлеб.

Сандвичи приготовляют с мясом, сыром, колбасой, яйцом, анчоусами, фруктами или сырковой массой, а также с рыбой: лососиной, белорыбицей, осетриной и другой красной рыбой и икрой.

Начинка сандвичей может состоять из одного или нескольких продуктов, например, кусочек ветчины, масло, смешанное с горчицей, кусочек свежего помидора, огурца, соус майонез, укроп и зеленый лук, салат и др.

Примерная норма продуктов на порцию сандвичей (5 шт.) следующая: хлеба пшеничного 40 г, масла сливочного 15 г, ветчины 25 г, помидоров 10 г, огурцов свежих 10 г, зеленого лука 10 г, соуса майонез 30 г.

Для приготовления сандвичей с белого хлеба, простоявшего не менее 12 час. после его выпечки, срезают корочку, нарезают тонкими ломтиками. Для мясных сандвичей хлеб смазывают сливочным маслом, смешанным с горчицей. На ломтик хлеба кладут тот или другой продукт, после чего накрывают вторым ломтиком и вынимают на выемку или красиво режут в виде ромба, штуканов и других форм.

К сандвичам можно подавать различные холодные соусы, а также сладкие соусы: с яблоками и томатом и т. п.

Канапе. Канапе является разновидностью бутербродов. Это маленький бутерброд, особенностью которого является наличие, кроме основного продукта (мяса, рыбы и т. д.), какого-либо гарнира, пряностей, специй, приправ и т. д., придающих ему острый, возбуждающий вкус.

Кроме того, канапе большей частью изготовляют на поджаренном хлебе — гренках, но это не является обязательным; канапе могут быть приготовлены и не на обжаренных кусках хлеба. Лучшим для канапе является специальный хлеб, так называемый «тост», изготовляемый по той же примерно рецептуре, что и сайки, но более плотный и сдобный. «Тост» при резке не крошится. Хлеб «тост» обжаривают на решетках «грилье». Для обжарки этого хлеба применяют также специальные электрожарочные шкафы «тоустеры».

При отсутствии специального хлеба «тост» для приготовления канапе берут батон белого хлеба или французскую булку, снимают с нее корку, нарезают на длинные полоски шириной в 5—6 см и обжаривают со всех сторон на масле. Поджаренный до золотистого цвета белый хлеб придает канапе приятный хруст.

Для подготовки гарнира вареную ветчину или язык нарезают, а обрезки мелко рубят. Трюфели и зелень петрушки также мелко рубят. Вареные вкрутую яйца очищают, отделив белки от желтков. Желтки протирают через сито, а белки мелко рубят. Анчоусы, кильки или сардины очищают от костей.

Каждую полоску хлеба смазывают соусом майонез или сливочным маслом, растертым с горчицей. После этого кладут на полоски хлеба (в зависимости от вида канапе) продукты так, чтобы получилось красивое сочетание цветов. Уложив продукты, полоски нарезают прямоугольными формами или квадратами. Если хотят придать канапе более красивую форму, полосы хлеба вырезают на выемку в виде звездочки, длинных узких полос и т. п.

Сверху канапе можно покрыть ланспигом. Готовые канапе укладывают на тарелку, покрытую десертной (маленькой) салфеткой.

Приведенный выше состав продуктов является примерным.

Сочетание продуктов в канапе может быть разнообразным. При подборе для канапе продуктов необходимо сочетать вкусовые качества и вид каждого продукта с тем, чтобы канапе был привлекателен и вкусен.

ГЛАВА XX

СЛАДКИЕ БЛЮДА

Общие сведения

Ассортимент сладких блюд весьма разнообразен; он может быть разбит на две группы: холодные и горячие сладкие блюда.

В свою очередь холодные сладкие блюда разделяются на охлаждаемые и замораживаемые.

Охлаждаемые сладкие блюда бывают двух видов:

1) желированные сладкие блюда, в состав которых входит желатин (кремы, желе, муссы, самбуки и др.) или крахмал (кисели), благодаря чему желированные блюда имеют студнеобразную консистенцию;

2) сладкие блюда без желатина (компоты, разные фрукты в сиропах, взбитые сливки с бисквитами, каштанами и др.).

В группу замораживаемых блюд входят мороженое, пунши, парфе, пломбир и др.

Горячие сладкие блюда в зависимости от приемов их тепловой обработки разделяются на вареные, запеченные и жареные; они бывают фруктовые, ягодные, молочные, молочно-яичные, мучные, крупяные и т. д.

В зависимости от характера блюда в состав сладких блюд входят: сахар, мед, патока, молоко, сливки, яйца (целые или одни белки или желтки), желатин, фрукты, ягодное и фруктовое пюре, соки и сиропы, мучнистые продукты — мука или крупа, ваниль, ванилин, эссенции, лимонная кислота, орехи, ликеры и т. п.

По способу изготовления сладкие блюда можно классифицировать следующим образом:

1) компоты и фрукты в сиропе;

2) желированные блюда — кисели, желе, муссы, самбуки и кремы;

3) замораживаемые блюда — парфе, мороженое, пломбир, пунш и т. д.;

4) разные: а) изделия из взбитых белков, б) мучные изделия, в) молочные изделия;

5) горячие сладкие блюда: а) запеченные — суфле, каши, запеканки, шарлоты, б) вареные — пудинги и др., в) жареные — яблоки в кляре и др.

Для охлаждаемых сладких блюд, как, например, желе, муссов, самбуков, кремов и т. п., можно брать тонкие металлические формы.

Если форму берут не порционную, а большую, то она должна иметь выпуклость в середине для того, чтобы содержимое в ней быстрее и ровнее застывало. В предприятиях с большой пропускной способностью вместо форм для изготовления муссов, самбуков, кремов берут противни; в них сладкое охлаждают, после охлаждения режут порциями согласно существующим раскладкам. Кроме того, желе можно заливать также в креманках (вазочках) или салатниках.

Для приготовления замораживаемых блюд (мороженого, пломбира, парфе, каймака и т. п.) форма должна иметь толстые стенки и плотно закрывающую ее крышку; это необходимо для того, чтобы соль, которой посыпают колотый лед при замораживании, не попала внутрь формы, отчего изделие получит соленый вкус.

Точно так же и для горячих сладких блюд, которые варят на пару или запекают в духовом шкафу, употребляют формы с толстыми стенками, металлические или огнеупорные. Это делают для того, чтобы содержимое их равномерно проваривалось или пропекалось как с краев, так и внутри.

Для горячих блюд форму или противень или другую посуду надо всегда хорошо смазывать внутри маслом, а иногда по маслу посыпать мукой или толчеными мелкими сухарями или сахарным песком. Это делают для того, чтобы содержимое формы можно было свободно из нее вынуть. Для взбивания белков или сливок берут посуду медналуженую или кондитерский котелок. Взбивание можно производить и в специальной взбивальной машине. Эта машина состоит из сосуда, имеющего форму полушара, куда закладывают взбиваемую массу, металлического веничка и механизма, приводящего его в движение.

Посуда для изготовления сладких блюд должна быть абсолютно чистой. Взбивание производят металлическим веничком, который также должен быть чистым и охлажденным.

Примечание. При ручном способе взбивания сливок можно употреблять вместо металлического веничка деревянный.

Подготовка основных полуфабрикатов

Взбивание белков. Взбитые белки придают блюду пышность и легкость. Взбивание нужно производить, соблюдая следующие условия:

а) при разбивании яиц тщательно отделять желток от белка и следить, чтобы зародыш его (белый комочек) не остался в желтке, потому что этот зародыш удерживает в желтке часть белка;

б) желтки не должны попадать в кастрюлю с белками, от этого белки плохо сбиваются;

в) так как при взбивании белки в об'еме увеличиваются в пять-шесть раз, то посуда для взбивания должна иметь высокие стенки, быть просторной, иначе очень неудобно взбивать белки, так как пена от белков выливается из посуды;

г) белки нужно взбивать охлажденными до температуры +10—15° С, потому что теплые белки при взбивании отсекаются и становятся жидкими, взбивать белки нужно на холоде или на льду;

д) если взбивание производится вручную, то в начале взбивания белки нужно растрясти, т. е., приподняв их на веничке, ударить последним о край кастрюли. Это следует повторить несколько раз, чтобы белки лучше поднялись. Самое взбивание нужно производить сначала медленно, потом все быстрее и быстрее.

Хорошо взбитые белки держатся на веничке, не стекая (не сползая). Если надо их сохранить некоторое время (10—15 мин.), то необходимо вынести их на холод, иначе они опадают; лучше же взбивать их перед самым соединением с другими продуктами;

е) соединение белков с другими продуктами производят следующим порядком: взбитые белки, поскольку они легче и нежнее других продуктов, вводят в последние, а не наоборот; при соединении белков с другими продуктами смешивать нужно осторожно, сверху вниз, а не кругом, чтобы белки не осели. Исключение из этого общего правила составляет приготовление заварного сладкого белка, когда белки соединяют (заваривают) с каким-либо горячим ягодным, фруктовым пюре или сиропом (суфле, безе, меренги и т. п.); в этом случае горячее пюре или сироп вливают в белки, причем для лучшего соединения всю массу быстро размешивают.

Взбивание сливок. Взбитые сливки употребляют на различные холодные сладкие блюда (парфе, кремы и т. п.), а также подают с каштановым пюре, со свежими ягодами, вафлями, бисквитами и т. п., прибавляют во многие сладкие блюда, например, в пломбир, кофе со взбитыми сливками и т. д.

При взбивании сливок необходимо соблюдать следующие условия:

1) для взбивания нужно брать свежие, густые и охлажденные сливки с содержанием жира 30—35%;

2) посуда, в которой взбиваются сливки, должна быть охлажденной, иначе сливки при взбивании собьются в комочки масла, а не в пену;

3) взбивание сливок должно производиться на льду или в холодном месте, в противном случае они не будут достаточно пышны;

4) готовые взбитые сливки должны хорошо держаться на веничке, не спадая; на дне посуды, в которой их взбивают, на дне котла или кастрюли не должно оставаться жидкости; если же последняя окажется хотя бы в малом количестве, то взбитые сливки нужно откинуть на чистое сито, чтобы вся жидкость стекла. Если не отделить жидкость от пены, то блюдо, в состав которого входят эти сливки (крем, парфе и т. п.), может сделаться жидким;

5) для того чтобы сливки не опали и не сделались жидкими, их нужно взбивать перед самым соединением с назначенным продуктом.

Соединение желатина с продуктами, имеющими в себе кислоту. Так как кислота ослабляет действие желатина, то в том случае, когда его нужно вводить в блюда, в которые входят ягодные или фруктовые соки, пюре и сиропы, имеющие кислоту, нужно сначала соединять желатин с сахарным сиропом и только после этого прибавлять сок или пюре.

В тех случаях, когда нужно прибавить желатин во взбитые сливки или в какое-нибудь фруктовое пюре, его нужно вливать тонкой струей, причем дно посуды, в которую вливают желатин, не должно быть очень холодным, иначе желатин, упав на дно, сразу охладится и застынет, отчего получатся комки. При вливании желатин нужно быстро смешивать с продуктом.

Оттягивание желатина. Если желатин недостаточно прозрачен, то его необходимо осветлить. Оттягивание желатина производят следующим образом: желатин замачивают в холодной воде и держат в течение 20—25 мин., пока он не размякнет, потом отжимают, перекладывают в другую кастрюлю, вливают горячую воду из расчета 3 л воды на 1 кг желатина и осторожно размешивают, чтобы желатин распустился. Яичные белки разводят небольшим количеством холодной воды, размешивают веничком и вливают в горячий распущенный желатин при помешивании. Кастрюлю закрывают крышкой, ставят на слабый огонь и при медленном нагревании доводят до кипения, следя за тем, чтобы желатин осветлился и не пригорел. Затем кастрюлю сдвигают на борт плиты (кипение прекращают) и дают постоять, чтобы белки осели, потом процеживают через редкую ткань.

Готовый желатин должен быть совершенно прозрачным. Остуженный желатин хранят на льду или в холодной камере в фарфоровой или керамиковой посуде в течение нескольких дней (примерно 3—5 дней). Оттянутый желатин употребляют для приготовления желе и других сладких блюд.

При изготовлении мусса, самбука, крема, бланманже и пр. желатин оттягивать не следует, так как эти изделия в прозрачном виде не изготовляют.

Вкусовые и ароматические продукты. Продукты, прибавляемые в различные сладкие блюда для вкуса или аромата, как-то: ягодное или фруктовое пюре, сироп, сок, цедру лимонную, мандариновую и т. п., всегда кладут после варки в горячий сахарный сироп или льезон для того, чтобы сохранить их вкус и аромат. Ваниль кладут во время варки, ванилин — после варки.

Подкраска. Для подкрашивания как холодных, так и горячих сладких блюд (где это требуется) употребляют следующие пищевые краски: шпинатную эссенцию (для подкрашивания крема из фисташек, парфе, мороженого), кармин-бретон (прозрачный) и жженку (жженый сахар). Последние идут в изделия, где требуется желтый или красноватый цвет.

Все эти краски безвредны и не придают никакого постороннего привкуса.

Приготовление шпинатной эссенции. Молодой шпинат перебирают, промывают в холодной воде, затем отсушивают. Отсушенный шпинат толкут (растирают) в каменной ступе. Полученный при толчении сок отжимают, после чего толкут вторично, выжимают второй сок и соединяют его с первым. Толчение нужно продолжать несколько раз, т. е. до тех пор, пока шпинат перестанет выделять сок.

Собранный сок сливают в кастрюлю, ставят на край плиты, на легкий огонь, размешивая сок лопаткой, и дают ему свернуться. При этом из зеленой жидкости получается желтая вода, в которой плавают зеленые комочки. Полученный сок выливают на сито. Остающиеся на сите зеленые комочки протирают через него, это и дает шпинатную эссенцию. Хранить шпинатную эссенцию нужно в керамиковой чашке на льду или в холодильнике во избежание порчи.

Остуживание и замораживание. Сладкие блюда, приготовляемые с желатином, обыкновенно выносят на холод или ставят на лед, чтобы они хорошо застыли.

Формы с изделиями, приготовляемыми без желатина (парфе, пломбир и т. п.), при замораживании засыпают битым льдом с солью со всех сторон, чтобы они совершенно не были видны; продолжительность замораживания — 2—3 часа, температура смеси льда и соли — 9—10° С.

При приготовлении замораживаемых блюд (парфе, пломбир и т. п.) перед закрытием крышки форму покрывают белой бумагой, затем крышкой, после чего замазывают маслом так, чтобы внутрь формы не попала соленая вода. Соль для замораживания нужно брать крупную в кристаллах. Во время замораживания следят за тем, чтобы в кадке (или другой посуде, где заложены формы с парфе) не было много воды; ее нужно во-время сливать и добавлять лед и соль, осаживая (околачивая) лед специальной колотушкой.

Формы, содержимое которых приготовлено с желатином (мусс, желе, самбук, крем и т. п.), перед подачей опускают на несколько секунд, примерно 5—10, в горячую воду при температуре 65—70° С, но так, чтобы вода не попала в форму, а содержимое оттаяло у стенок; затем, быстро вынув форму из воды, накрывают ее тарелкой или блюдом, быстро опрокидывают вверх дном и, придерживая тарелку, слегка встряхивают так, чтобы содержимое свободно вышло из формы. Форму в воде долго держать нельзя; сладкое может сильно распуститься (подтаять).

Когда сладкие блюда, которые замораживают, например, парфе, каймак, пломбир, вынуты из льда, нужно тщательно обмыть форму холодной водой так, чтобы нигде не осталось соли, затем снять крышку, опустить форму в горячую воду (65—70°) и в дальнейшем поступать так, как при извлечении из форм сладких с желатином.

На гарнир к замороженным сладким можно давать мелкое печенье.

На блюдо (или вазу), на котором подают замороженное сладкое, кладут бумажную салфетку, а на нее выкладывают сладкое.

Приготовление сиропов. Сиропы, приготовляемые из сахара и воды для холодных сладких блюд (желе, мороженое, помадка и т. п.), бывают жидкие, густые, клейкие.

Жидкий сироп варят с меньшим количеством сахара и недолго; его употребляют для различных фруктовых и ягодных мороженых, пуншей, компотов, желе, муссов и т. д.

Густой сироп применяют при отпуске фруктов в целом виде.

Клейкий сироп варят до такой степени, чтобы при пробе слипались (склеивались) пальцы. Клейкий сироп употребляют для изготовления помадки, суфле, меренг и т. п.

Сироп для компотов. Для приготовления сиропа на 1 л воды берут 300 г сахару. Сироп изготовляют из расчета 1 л сиропа на 1,5 кг плодов. На 1 кг сушеных вареных фруктов идет 200 г сахару и 1,5 л воды.

Сироп для фруктов. Для приготовления сиропа, который предназначается к отпуску с фруктами в целом виде (яблоки, груши и т. п.), берут 600 г сахару на 1 л воды.

Сироп для ягодно-фруктового мороженого. На 1 л сиропа, предназначенного для приготовления ягодно-фруктового мороженого, берут 350 г сахару на 700 г воды; после соединения воды с сахаром смесь кипятят в течение 10—12 мин., чтобы крепость сиропа получилась 20° Боме.

Сироп для пропитывания бисквита, саварен, ромовых баб и пр. В кастрюлю всыпают сахар, вливают воду, затем кипятят в течение 5 мин. с момента закипания. Сироп процеживают, вливают ром или коньяк, размешивают и охлаждают. Хранят готовый сироп в холодном месте.

Примечание. В сироп можно добавлять цедру с лимона, которая варится вместе с сиропом.

Сиропы ягодные (из малины, клубники, земляники).

Берут ягоды (700 г), обмывают, затем протирают через сито или протирочную машину. В протертые ягоды кладут сахарный песок (400 г) и хорошо промешивают лопаткой, ставят на лед или в холодное место на 3—4 дня и перемешивают два-три раза в день.

Готовый сироп хранят в бутылках в закупоренном виде или в керамиковой посуде в холодном сухом месте.

Употребляют в холодном и горячем виде с фруктами, пудингами, запеканками, кашами и т. п.

Приготовление помадки. Сахар всыпают в глубокий сотейник, заливают горячей водой, добавляют патоку, хорошо размешивают, ставят на плиту, варят при сильном кипении 20—30 мин., очищая стенки сотейника кисточкой, смоченной холодной водой (чтобы не получилось засахаривания), от кристаллов сахара.

Готовность помадки определяется следующим образом: обмакнув чайную ложку в кипящую помадку, быстро переносят ее в холодную воду со льдом, затем вынимают ложку, снимают паль-

цами застывший сироп и скатывают мягкий шарик; если шарик скатать не удается и сироп расплывается, помадка не готова.

Когда помадка готова, ее выливают на мраморный стол, сверху сбрызгивают холодной водой и дают ей остыть, после чего выбивают лопаткой до образования белой плотной массы; затем помадку снимают, как тесто, кладут в другой сосуд и хранят в прохладном месте до употребления.

Готовую помадку кладут в сотейник или другую посуду, вливают холодную воду (из расчета 100 г воды на 1 кг готовой помадки) и, вымешивая лопаткой, прогревают на легком огне до температуры +37° С. Если помадку сильно перегреть, она быстро высохнет, вследствие чего не удается ее хорошо и ровно разгладить при заливании ею изделий. Если помадку недостаточно прогреть, она не подсыхает и стекает.

При прогревании помадки вымешивание должно быть непрерывным, а при заливании пирожного или торта разогретую помадку выливать нужно быстро, чтобы слой помадки был тонкий и ровный.

Готовность помадки можно определять также по сиропомеру.

При варке помадки патоку можно заменить лимонной кислотой, уксусом.

Если помадку требуется приготовить другого цвета, вкуса, то добавляют в нее при смешивании шоколад, какао, ванильный порошок, ванилин и разные фруктовые эссенции.

Норма продуктов на 1 кг сахара: сахару 1 кг, воды 250 г, патоки 30 г.

Приготовление ягодных и фруктовых пюре. Ягодные и фруктовые пюре бывают двух сортов: пюре, только что приготовленное из свежих ягод или фруктов, или консервированное пюре, которое приготовляют заранее с сахаром. При употреблении последнего, как более сладкого, в приготовленное холодное или горячее блюдо сахара кладут меньше, чем при употреблении пюре или сока из свежих ягод или фруктов.

Пюре из свежих плодов и ягод. В большинство сладких блюд плоды вводят протертыми. При протирании в зависимости от содержания в плодах влаги получают пюреобразную массу различной густоты или сок. Перед протиранием яблоки и косточковые (за исключением вишен) подвергают тепловой обработке: яблоки пекут в духовом шкафу или припускают (варят), косточковые (абрикосы, сливы и т. п.) припускают в сиропе в течение 25—30 мин. Все ягоды (малину, клубнику, землянику) протирают после их переборки. Протирание производят через волосяное сито или протирочную машину.

Плоды, загруженные в барабан машины, протирают через алюминиевое сито посредством вращающихся внутри барабана планок, укрепленных на горизонтальном приводном валу. Во избежание порчи машин из плодов, имеющих косточки, таковые предварительно удаляют.

Вишню, из которой косточки предварительно удалены, клюкву, смородину перед протиранием толкут в ступке или пропускают через мясорубку. Если имеется необходимость хранить протертые ягоды (землянику, малину, черную смородину и т. п.), то, очистив ягоды от веток, их обмывают холодной водой, кладут на решето или сито, дают стечь воде, затем протирают. По весу полученного готового пюре или сока прибавляют в двойном количестве сахарпесок, размешивают, ставят на лед (в холодильник) и выдерживают в течение 3—4 дней, периодически перемешивая пюре лопаткой, чтобы сахар не оседал на дно, а соединялся с пюре. Когда пюре готово (сахар распустился, отчего пюре сделалось клейким), его разливают в чисто вымытые толстостенные бутылки, которые закупоривают пробками, завязывают шпагатом и смолят белой смолой или сургучом. Бутылки хранят в лежачем положении на льду или в холодной камере с температурой не выше +6° С.

Пюре из сушеных абрикосов. Сушеные абрикосы перебирают, промывают в теплой воде, замачивают на 2—3 часа, затем подливают 0,50—0,75 л воды, закрывают крышкой и припускают. Готовые абрикосы протирают через сито или протирочную машину.

В протертые абрикосы всыпают сахар и уваривают до состояния густой сметаны. Остудив, хранят в холодном месте.

Примечание. Для приготовления пюре из свежих абрикосов берут протертых свежих абрикосов 1 кг и сахару 600 г.

Норма продуктов на 1 кг абрикосового пюре: сахару 500 г, сухих абрикосов 400 г.

Приготовление сладких соусов. Соус яблочный. Яблоки промывают в холодной воде, нарезают на несколько частей (шесть-восемь), закладывают в кастрюлю, подливают воды ½ л, закрывают крышкой и припускают до готовности. Готовые (припущенные) яблоки протирают через сито или протирочную машину, всыпают сахарный песок, размешивают, разводят остальной водой и проваривают на плите.

Подают в холодном или горячем виде. Выход — 2,2—2,3 л.

Норма продуктов на 1 кг яблок: яблок антоновских 1 кг, сахару 300 г, воды 2 л.

Соус абрикосовый из сушеных абрикосов. Сушеные абрикосы (400 г) перебирают, промывают, кладут в холодную воду и замачивают в течение 2—3 час., затем ставят варить под крышкой в той воде, в которой они были замочены.

Готовые абрикосы протирают через сито или протирочную машину. В протертые абрикосы кладут 400 г сахару, вливают 1½ л воды и проваривают при помешивании лопаткой.

Подают в холодном или горячем виде с кремом, пудингом, крутом, кашами и т. п. Выход — 2 л.

Соус яичный сладкий (сабайон). Яйца отбивают в кастрюлю, добавляют сахар, лимонную цедру, белое вино. Все хорошо смешивают, после чего проваривают на легком огне, непрерывно взбивая веничком (лучше деревянным).

Когда соус увеличится в об'еме, он делается пышным (пенистым), гладким. Хранят соус на водяной бане (мармите) при температуре 40—45° С.

Цвет готового соуса — светложелтоватый, вкус — кисловато-сладкий, запах — лимона и вина.

Норма продуктов на 1 л соуса: яиц (целых) 200 г, сахару 250 г, вина белого 250 г, лимонной цедры 6 г.

Приготовление каймака. В сотейник вливают сливки, ставят на плиту, дают закипеть, всыпают сахар, кладут ваниль, размешивают лопаткой и, продолжая помешивать, чтобы смесь не подгорела, варят при тихом кипении; когда сливки с сахаром выпарятся (высадятся) до тягучего состояния, сотейник отставляют на стол, дают смеси слегка остынуть, потом протирают ее через сито, кладут снова в сотейник и ставят в холодное место.

Когда каймак остынет, его выбивают лопаткой до пышного состояния.

Хранят в холодном месте в закрытой посуде.

Примечание. Каймак можно изготовлять с разными орехами (фисташки, кокосовые, грецкие), кофейный, шоколадный, крем-брюле.

Норма продуктов для приготовления каймака: сливок (ординарных) 1 л, сахару 400 г, ванили ½ палочки.

Приготовление кремов для отделки пирожных. Крем масляный. В кастрюлю отбивают яйца, кладут сахарную пудру и при непрерывном помешивании веничком нагревают на плите до растворения сахарной пудры.

В хорошо растертую массу постепенно добавляют размятое масло и все размешивают. Затем охлаждают при выбивании лопаткой.

Масляный ванильный крем. В кастрюлю или кондитерский котелок отбивают яйца, кладут ваниль, хорошо выбивают веничком, вливают постепенно горячее молоко при быстром помешивании и, продолжая помешивать, проваривают на плите до температуры 75—80° С, затем процеживают через частое сито, кладут размягченное сливочное масло, вымешивают (выбивают) лопаткой до полного соединения (выбивать нужно на льду, чтобы образовалась пышная масса, не застуживая сильно крема). Готовый крем употребляют для промазывания (фарширования) тортов, пирожных, а также для уборки их.

Норма продуктов на 25 шт. пирожных: молока 200 г, масла сливочного 100 г, сахару 350 г, яиц 5 шт., ванили ½ палочки.

Заварной крем без масла. В сотейник или кастрюлю отбивают 5 шт. яиц, всыпают 300 г сахарного песку, размешивают, всыпают 150 г 30%-ной муки, снова размешивают и разводят 1 л кипяченого молока с температурой 35—40° С, затем кладут ¼ палочки ванили и проваривают на плите, все время мешая лопаткой. Когда масса прокипит, ее остужают, протирают через сито, перекладывают в кастрюлю, выбивают лопаткой и хранят в холодном месте до употребления. Крем употребляют для промазки бисквита, для фарширования эклера, запекания песочных тортов с фруктами,

а также для запекания тарталеток из песочного и слоеного теста. Выход — 750—800 г.

Сладкие охлажденные блюда

Компоты. Компоты можно приготовлять из свежих или сушеных плодов или из смеси различных свежих и сушеных фруктов и ягод. Можно приготовлять компоты и из одного рода фруктов или ягод.

При приготовлении компотов необходимо придерживаться следующих общих правил:

1. Для компотов из свежих плодов брать вполне зрелые плоды. Только такие плоды сохраняют полностью свой аромат.

Для приготовления компотов употребляют всевозможные фрукты: вареные яблоки и груши, ошпаренные косточковые плоды (абрикосы, персики, сливы) без косточек.

Ягоды обычно вводят в компот в сыром виде; дыню, арбуз — также в сыром виде, нарезанными небольшими кусочками.

2. Варку каждого вида фруктов производить отдельно, так как для отдельных видов фруктов требуется разное время варки.

3. Варить компот не слишком сладким, так как излишек сахара заглушает вкус и аромат плодов.

4. Готовить компот без пряностей для того, чтобы сохранить естественный вкус плодов. Только в особых случаях допустима небольшая примесь пряностей для улучшения вкуса. При кипячении сиропа можно класть цедру лимона или апельсина.

5. Компотам нужно давать настаиваться. Это улучшает их вкус.

6. Компот надо подавать холодным, так как в таком виде он более вкусен и освежает.

7. Компоты нужно хранить в холодном месте.

Таблица 62

Норма продуктов на порцию компота (в г)

Наименование продуктов	Компот из свежих фруктов	Компот из сухих фруктов	Компот из ревеня
Яблоки	100	—	—
Груши	100	—	—
Виноград или вишня	50	—	—
Фрукты сушеные (смесь)	—	75	—
Ревень	—	—	250
Сахар	40	25	75
Вода для сиропа	50	75	100
Корица	—	—	0,009
Гвоздика	—	—	0,006

Примечания: 1. Для приготовления компота лучше всего брать яблоки и груши сортов, слабых по консистенции; они скорее варятся и лучше разжевываются.

2. В компот из свежих фруктов могут быть добавлены в сыром виде дыня, арбуз, земляника, клубника, мандарины, апельсины; в этом случае норма яблок и груш соответственно уменьшается

3. Для приготовления сиропа берут воду, в которой варились фрукты.

Компот из свежих фруктов. Груши, яблоки очищают от кожицы и нарезают дольками; сердцевину с зернами вырезают. Фрукты варят в горячей, слегка подкисленной воде, в отдельности каждый сорт. По окончании варки фрукты перекладывают шумовкой в холодную воду и после охлаждения кладут на сито, чтобы стекла вода. Затем фрукты соединяют в одной посуде и заливают заранее приготовленным и охлажденным сиропом (при отпуске добавляют виноград, вишни и др.). Сироп должен быть прозрачным, о ароматом соответствующих фруктов.

При отпуске фрукты кладут в креманки (вазочки) или блюдца и заливают сиропом.

Компот «маседуан» (из консервированных фруктов). «Масседуан» является разновидностью компота и отличается лишь тем, что содержит в сиропе больше сахара (до 500 г на 1 л воды).

Компот из сушеных фруктов. Для приготовления компотов употребляют следующие сушеные фрукты: урюк, шепталу, чернослив, груши, яблоки и некоторые ягоды: черную смородину, вишню, изюм.

Сушеные фрукты перед варкой перебирают для удаления посторонних примесей и сортируют, так как каждый сорт варят отдельно, поскольку на варку каждого из них требуется разное время (груши и яблоки варят 35—40 мин., остальные фрукты — 15—20 мин.).

Перебранные фрукты тщательно промывают три-четыре раза в теплой воде, каждый раз выкладывая их на сито.

При варке фрукты сильно разбухают, поэтому их закладывают в посуду не более чем на половину ее об'ема, затем доливают горячей водой и варят до мягкости.

Когда яблоки и груши готовы, к ним присоединяют прочие сваренные фрукты. На воде, в которой варились фрукты, приготовляют сироп. Готовый сироп процеживают и охлаждают, затем заливают им готовые фрукты.

Фрукты должны быть целыми и неразваренными, сироп — прозрачным, коричневатого цвета. Компот должен быть сладким и ароматичным.

Компот из ревеня. Чтобы получить компот более нежного вкуса, раньше чем класть очищенный и нарезанный ревень в кипящий сироп, его следует слегка обланшировать (ошпарить), чтобы уменьшить его кислотность.

В кастрюлю с водой кладут сахар, корицу, гвоздику и ставят варить сироп. Когда сироп хорошо прокипит, в него кладут очищенные от волокон, нарезанные поперек стебли (3—5-см кусочками) и дают компоту закипеть. Затем компот снимают с плиты, ставят в холодное место. Остывший компот ставят на лед, хорошо охлаждают и в холодном состоянии подают.

Фрукты в сиропе. *Яблоки и груши в сиропе.* Для приготовления яблок или груш в целом виде лучше брать сорта, более слабые по консистенции: они скорее варятся и хорошо разжевываются. Твердые же сорта требуют длительной варки и плохо разжевываются, в особенности груши. Перед тем как начать очистку фруктов, нужно подготовить холодную, слегка подкисленную лимонной кислотой воду. Это делается для того, чтобы предохранить фрукты от потемнения. Очищенные фрукты хранят до тепловой обработки в подкисленной воде. Подготовленные фрукты вынимают из воды на сито и подвергают тепловой обработке, для чего их погружают в горячий, жидкий, слегка подкисленный сироп или воду, накрывают крышкой и доводят до готовности без кипения.

Готовые фрукты до отпуска хранят в жидком сиропе при температуре +35—40° С. При отпуске поливают заранее приготовленным горячим густым сиропом.

Сиропы для отпуска яблок и груш в целом виде дают различные: или густой сироп, приготовленный из сахара, воды с добавлением ванили, или сироп с добавлением красного вина, или сироп с добавлением сока и т. д.

Воду, в которой варились фрукты, используют для варки сиропа.

Яблоки в красном вине. Сердцевину яблок вынимают колончатой выемкой (трубочкой), очищают яблоки от кожицы, затем варят в подкисленном жидком сиропе без кипения.

Готовые яблоки вынимают из сиропа; в сироп добавляют сахар, уваривают его до густоты сиропа варенья, прибавляют вино, процеживают, остужают и заливают им готовые яблоки. Отпускают яблоки в вазочках (креманках).

Яблоки можно приготовлять и с другими сиропами, например, с малиновым.

Груши с миндалем (козики). Груши обрабатывают, как указано выше. Сваренные груши шпигуют очищенным нарезанным миндалем так, чтобы половина частички миндаля оставалась на поверхности груши. Грушу с миндалем кладут в креманку (вазочку) и поливают густым малиновым сиропом.

Салат из апельсинов. Приготовляют из очищенных апельсинов (апельсинов 250 г, сахару 40 г, воды 50 г).

Очищенные от кожи апельсины нарезают кружочками толщиной в 3—4 мм, укладывают в креманки или на блюдца и заливают густым сиропом. Цедру освобождают от белой мякоти и нарезают соломкой (очень тонко), бланшируют и в охлажденном виде добавляют в салат при раскладке апельсина в креманки. Цедра придает салату большую ароматичность.

Примечания: 1. Кожица апельсинов может быть использована при изготовлении мороженого, желе, мусса, изделий из теста и цуката.

2. По этому же способу можно приготовить салат из мандаринов.

3. Белая мякоть мандарина также должна быть удалена, так как она содержит горечь.

Сладкие желированные блюда

Кисели. Кисели приготовляют из разных ягод, фруктов, молока, миндаля, ревеня, хлебного кваса.

Кисели делятся на три основных вида:

1) фруктово-ягодные,
2) молочные (из коровьего молока и миндального молока),
3) разные (из сухарного кваса, ревеня и др.).

Для изготовления фруктовых киселей берут яблоки, груши, абрикосы, сливы, лимоны, апельсины и т. п., а для изготовления ягодных киселей — клюкву, малину, клубнику, смородину, чернику, крыжовник, барбарис, вишню и т. д. При этом могут употребляться плоды и ягоды как свежие протертые, так и консервированные — в виде пюре, соков и экстрактов. Иногда при изготовлении киселей взамен ягодного и фруктового сока или пюре применяют искусственные эссенции.

Способ приготовления киселей с эссенциями в общем тот же, что и при изготовлении их из ягод и фруктов, но взамен натурального сока в этом случае в готовый сахарный сироп добавляют эссенцию.

Для киселей берут цельные спелые фрукты и ягоды. После переборки фрукты или ягоды промывают в холодной воде, протирают через протирочную машину или пропускают через частую решетку мясорубки, или протирают через сито (при наличии пресса отжимают прессом). Затем протертые плоды отжимают через марлю или холст (редкий). Полученные выжимки (жом) заливают горячей водой в количестве, указанном в нормах, доводят до кипения и процеживают через марлю или редкое полотно. Часть процеженной жидкости (20—25%) остуживают для разведения в ней картофельной муки. В остальную жидкость (80—75%) кладут весь полагающийся по норме сахар и дают прокипеть 3—5 мин., после чего в горячую жидкость вливают разведенную картофельную муку, быстро при этом мешая лопаткой, чтобы не образовалось комков. Затем кисель снова доводят до кипения, после чего в него вливают отжатый сок.

Картофельная мука состоит из крахмальных зерен, которые при нагревании в большом количестве жидкости впитывают в себя влагу, набухают, сильно увеличиваются в об'еме и, кроме того, совсем расплываются, образуя одну сплошную массу (крахмальный клейстер) — вязкую тягучую жидкость, которая при охлаждении застудневает. Продолжительное нагревание разрушает клейстер: он теряет свою характерную консистенцию и становится жидким, поэтому после вливания разведенного крахмала в горячую (90—95° С) жидкость ее следует быстро довести до кипения и сейчас же прекратить нагревание.

Приготовленный кисель разливают в порционную посуду (вазы, креманки, стаканы, блюдца). Сверху посыпают сахарным песком, чтобы не образовалось пенки (пленки). Готовый кисель должен

быть однородным, без комков и нетягучим. Вид, цвет, запах и вкус должны соответствовать тому продукту, из которого кисель приготовлен.

Кисели отпускают в холодном виде и по желанию в горячем виде. К холодному киселю можно давать отдельно холодное молоко.

Ни в коем случае нельзя пользоваться для приготовления и хранения киселей, морса, пюре, сока оцинкованной посудой.

Некоторые особенности приготовления молочных, сухарных и миндальных киселей отмечены ниже при описании их приготовления.

Для приготовления фруктовых и ягодных киселей употребляют преимущественно картофельную муку. Для молочных киселей лучше употреблять маисовую, т. е. кукурузную, муку (крахмал); такой кисель получается нежнее по вкусу, чем с картофельным крахмалом.

По консистенции кисели бывают густые, средней густоты и жидкие.

Густые кисели по изготовлении тотчас же разливают в заранее приготовленные формы, охлаждают, при отпуске выкладывают из формы, режут на порции и подают. (Кисель, залитый в порционные формы, подают в целом виде.)

Кисели средней густоты разливают в стаканы, вазочки, креманки, блюдечки и отпускают в горячем или холодном виде.

Жидкие кисели в большинстве случаев употребляют как подливку к пудингам, запеканкам, к котлетам и биточкам из круп.

Густота (консистенция) молочных и ягодных киселей зависит от количества введенного на каждый литр крахмала. Густота фруктовых киселей зависит от количества крахмала и фруктового пюре.

Для приготовления 1 л киселя берут следующее количество крахмала (в г):

1. На кисель густой:	
из ягод	80
из фруктов	60
2. На кисель средней густоты:	
из ягод	50
из фруктов	40
3. На кисель жидкий:	
из ягод	40
из фруктов	30
4. На кисель из молока и миндаля	75

Кисель из ягод густой в формах. Отвар и морс приготовляют так же, как для киселя средней густоты. Картофельную муку разводят холодным ягодным морсом, вливают в горячий с сахаром отвар, размешивают и проваривают при быстром помешивании на слабом огне в течение 6—10 мин. (в зависимости от количества).

Таблица 63

Норма продуктов на 1 л готового киселя средней густоты (в г)

Наименование продуктов \ Кисели	Клюквенный	Смородиновый	Барбарисовый	Малиновый	Клубничный	Вишневый	Черничный (из сушеных ягод)	Из крыжовника	Из абрикосов сушеных	Из слив	Из яблок свежих	Из ревеня	Из хлебного кваса	Молочный	Миндальный
Сахар	160	160	160	150	150	150	150	160	150	150	150	160	120	100	100
Крахмал картофельный	50	50	50	50	50	50	50	50	40	40	40	50	50	—	—
Крахмал маисовый	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	75	75
Фрукты и ягоды свежие	160	200	120	200	200	50	200	120	200	200	—	—	—	—	—
Молоко	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	950	800
Миндаль	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	65
Ванилин	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,05	—
Ревень	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	300	—	—	—
Цедра с лимона (в шт.)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1/5	1/5	1/10	—
Квас хлебный	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,95	—	—
Вода (в л)	0,85	0,85	0,9	0,85	0,8	0,85	1,0	0,8	0,8	0,8	0,8	—	—	—	—

Готовый горячий кисель разливают в смоченные водой и обсыпанные сахарным песком фаянсовые формы или в порционные чашки и охлаждают.

При отпуске кисель выкладывают из форм на блюдо или тарелку и поливают ягодным сиропом или же отдельно к киселю подают холодное молоко или сливки (ординарные), 100—150 г на порцию.

Кисель из сушеной черники. Чернику промывают и затем замачивают в холодной воде на 3—4 часа (соотношение черники и воды 1 : 7); потом в той же воде ягоды варят 15 мин., сливают отвар, ягоды переминают и снова заливают горячей водой, кипятят еще 10 мин., процеживают и отжимают. В остальном поступают так, как указано в общих правилах (стр. 314).

Кисель из сушеных абрикосов. Промытые сушеные абрикосы (курагу) заливают холодной водой и оставляют в ней на 2—3 часа для набухания. Потом варят до мягкости и протирают через сито, в полученную массу прибавляют сахар. В остальном поступают так же, как при изготовлении киселя из яблок.

Кисель из ревеня. Из воды и сахара приготовляют сироп, затем в горячий сироп кладут очищенные от наружных волокон и нарезанные мелкими кусочками стебли ревеня, срезанную цедру с лимона и варят при слабом кипении. Когда кусочки ревеня станут мягкими, лимонную цедру вынимают, ревень протирают и вливают крахмал, разведенный охлажденной кипяченой водой.

Кисель сухарный. Черный хлеб режут небольшими тонкими кусками, затем раскладывают на железные листы одним слоем и высушивают (поджаривают) при температуре 150—200° С в духовом шкафу или русской печи до коричневого цвета. Высушенные сухари закладывают в специально приспособленную для этого кадочку или котел, заливают кипятком, закрывают крышкой и дают настояться в течение 6—8 час. Настой (сусло) сливают в другую посуду через марлю или полотно, положенное на сито.

25% настоя отливают для разведения крахмала, а в оставшиеся 75% настоя кладут сахар, лимонную цедру, доводят до кипения, после чего вливают разведенный крахмал и дают закипеть. Готовый кисель разливают в соответствующую посуду.

Кисель из хлебного кваса. Хлебный квас, взятый по рецептуре, процеживают. 25% его отделяют для разведения крахмала, а в остальной (75%) кладут сахар, лимонную цедру, доводят до кипения, затем вливают разведенный крахмал и дают закипеть.

Кисель молочный. В горячее кипяченое молоко добавляют сахар, цедру с лимона, ваниль и доводят до кипения, затем вливают заранее разведенный в холодной кипяченой воде маисовый крахмал и при непрерывном помешивании проваривают при слабом кипении. Готовый горячий кисель разливают в чашки или формочки, сверху посыпают сахаром и охлаждают.

При отпуске кисель выкладывают из форм и поливают фруктовым или ягодным сиропом.

Кисель миндальный. Сладкий и горький миндаль (горького миндаля берут не более 10% к весу сладкого миндаля) обваривают кипятком, очищают от кожицы, затем пропускают через мясорубку и толкут (растирают) в ступке, подливая понемногу воды или молока, доводят до консистенции жидкой манной каши. Миндальную массу (кашицу) кладут в кипящее молоко, размешивают, покрывают крышкой и, отставив на стол, дают настояться в течение часа. Потом молоко процеживают через полотно или марлю, остаток отжимают. В молоко кладут сахар, доводят до кипения, вливают разведенный в холодном молоке или воде маисовый крахмал, размешивают и проваривают так же, как и молочный кисель. Отпускают с холодным молоком, настоенным миндалем, или натуральным миндальным молоком, которого дают 100—150 г на порцию.

Миндальное молоко. Для приготовления 1 л молока берут сладкого миндаля 200 г и горького миндаля 20 г, сахару 75 г, кипяченой и охлажденной воды 1 л. Миндаль обваривают кипятком (не кипятят), очищают от кожицы, замачивают в холодной воде на 3—4 часа, затем пропускают через частую решетку мясорубки, подливая в мясорубку понемногу кипяченую холодную воду, потом растирают в ступке, постепенно прибавляя воду. Растертый в пюреобразную массу миндаль разводят половиной количества воды, процеживают и отжимают; остаток снова толкут, прибавляют сахар, растирают и разводят остальной частью воды, затем процеживают через полотно или марлю.

Миндальное молоко употребляют как напиток и как подливку к разного рода сладким блюдам, например, к молочному или ягодному киселю, к молочному желе, суфле. Отжим (миндальные остатки) используют для начинки печеных яблок, блинчиков, для добавления к сырковой массе, в тесто для печенья.

Желе. Составными частями желе являются сироп, плодовые соки, желатин и фрукты (как гарнир). Составными частями мусса также являются сироп, плодовые соки или пюре и желатин.

Основное различие между желе и муссом заключается в том, что желе прозрачно, имеет сравнительно плотную консистенцию и, кроме того, не сбивается. Мусс же делается легким и пышным, что достигается его взбиванием.

Примечание. Слово «мусс» — французское, что обозначает в переводе на русский язык «пена».

При изготовлении желе прежде всего соединяют сироп с желатином и плодовым соком. Производят это таким образом: в горячий сироп сначала вводят предварительно замоченный в холодной воде и отжатый желатин, а затем сок, причем желатин кладут не весь сразу, а по одному-два листочка с таким расчетом, чтобы он растворился, но сироп остался прозрачным. Если же сироп получается все же мутным, то его осветляют яичным белком. Когда берут готовый оттянутый (осветленный) желатин, то на 1 л сиропа нужно 40—45 г осветленного желатина.

В горячий сахарный сироп кладут желатин, цедру лимона,

апельсина или мандарина. Сироп настаивают в течение 20—30 мин. при закрытой крышке, потом процеживают через марлю и соединяют с плодовым соком; полученную массу разливают в специальные формы или вазочки и ставят на лед или в холодильник для застывания.

Примечания: 1. В желе можно класть фрукты кусочками, красиво нарезанными и сваренными (яблоки, груши), в сыром виде (апельсины, мандарины, ягоды и др.).

2. Готовое желе должно быть прозрачным, на вкус сладко-кисловатым, с запахом тех плодов, из которых оно приготовлено.

3. Желе можно приготовлять с ликерами или виноградными винами.

4. Способ приготовления желе из лимонов, апельсинов и мандаринов аналогичен описанному выше.

Желе молочное. Составными частями молочного желе являются молоко, вода, миндаль, сахар, желатин.

В миндальное молоко кладут сахар и прогревают на плите при 80—85° С. 25% всего миндального молока кипятят, кладут в него размоченный желатин, размешивают, чтобы желатин распустился, после чего соединяют с миндальным молоком. Полученную массу процеживают через сито и затем разливают в формы или луженые противни и охлаждают. Готовое желе имеет молочный цвет, вкус сладкий с запахом миндаля.

Примечания: 1. Молочное желе отпускают так же, как и другие желе.

2. Молочное желе можно приготовлять таким же способом и без миндаля, на чистом молоке с добавлением для запаха ванилина.

Мусс. Мусс приготовляют из сока, пюре различных фруктов или ягод. Для приготовления мусса желатин не оттягивают, потому что мусс взбивают.

Муссы приготовляют в общем так же, как и желе, из лимонов, апельсинов, мандаринов, яблок, груш, малины, земляники, клюквы, ревеня и т. д. с той лишь разницей, что приготовленный сироп после добавления в него желатина и процеживания в процессе охлаждения взбивают на льду веничком. Взбивание производят до превращения взбиваемой массы в однородную пену. При взбивании мусс увеличивается в об'еме в 2½—3 раза. Готовый мусс разливают в формы или луженые противни, остужают и отпускают как желе.

Самбук. Самбук является разновидностью мусса. Его приготовляют из фруктового пюре: яблочного, абрикосового и др.

Для приготовления яблочного самбука яблоки берут антоновские, промывают их в холодной воде, надрезают ножом кожицу, укладывают на противни или листы, подливают немного воды, чтобы они не пригорели, и пекут до мягкости в духовом шкафу при 120—140° С в течение 20—30 мин., после чего остужают и протирают.

В пюре кладут сахарный песок и белки и полученную смесь взбивают на льду. При взбивании самбук увеличивается в об'еме в 1½—2 раза. Когда смесь превратится в сплошную пену, в нее вливают тонкой струей горячий желатин, быстро помешивая, чтобы не образовалось комков. Затем смесь разливают в формы или лу-

женые противни и остужают. Разница между муссом и самбуком заключается в том, что самбук приготовляют без сиропа, на основе плодового пюре. Консистенция у самбука более плотная, чем у мусса. При отпуске самбук, как и мусс, поливают ягодным сиропом, который приготовляют следующим образом: варят сахарный сироп и охлаждают его. Затем в холодный сироп добавляют пюре из ягод (малины, клубники, земляники — 20 г на порцию), размешивают и процеживают через сито.

Самбук абрикосовый приготовляют из абрикосового пюре. Способ изготовления тот же, что и яблочного.

Готовый абрикосовый самбук должен быть пышным, иметь слегка желтоватый цвет и запах абрикосов.

Таблица 64

Норма продуктов на желе, мусс и самбук (в г)

Наименование продуктов	Желе лимонное	Желе молочное	Мусс апельсинный	Самбук яблочный
Желатин	25	30	30	25
Сахар	300	180	250	200
Вода	1000	200	1000	—
Молоко	—	800	—	—
Миндаль сладкий	—	100	—	—
Миндаль горький	—	10	—	—
Сок	200	—	300—400	—
Пюре	—	—	—	1000
Белки	—	—	25	60

Кремы. Кремы являются сладкими блюдами, основой которых служат сливки и яичный льезон (желтки, растертые с сахаром, разведенные молоком и проваренные на плите до густоты без кипения, потому что от кипения яйца свертываются в комочки). Кроме того, в состав крема входит желатин. Кремы приготовляют разные: ванильный, шоколадный, какао, кофейный, фисташковый, ореховый, ягодный и с рисом и т. п. Основным кремом является крем сливочный, который можно отпускать в натуральном виде или политым ягодным сиропом.

Таблица 65

Норма продуктов на порцию крема (в г)

Наименование продуктов	Сливочный или ванильный	Кофейный	Шоколадный	Из какао	Фисташковый	Ореховый	Ягодный	С рисом
Сливки густые	60	60	60	60	60	60	60	60
Сахар	30	30	30	30	30	30	40	30
Желтки яичные	10	10	10	10	10	10	—	10
Молоко	30	30	30	30	30	30	30	30
Желатин	4	4	4	4	4	4	5	4
Приправы и наполнители	ванилин 0,02	кофе 4	шоколад 10	какао 10	фисташки 20	орехи 20	ягоды 20	рис 5

Крем сливочный с ванилью. Желтки отбивают в кастрюлю, кладут сахар, ваниль и хорошо размешивают (растирают), затем добавляют молоко, массу еще раз размешивают и ставят на плиту для проваривания (не давая кипеть). Когда этот льезон загустеет, в него кладут заранее замоченный и отжатый желатин и размешивают, чтобы желатин распустился, после чего процеживают сквозь сито и остужают до +20° С. По окончании взбивания сливок льезон постепенно вливают во взбитые сливки при беспрерывном размешивании, чтобы не образовалось комков. Крем быстро разливают в формы или противни, ставят на лед или выносят в холодильную камеру для остуживания. Готовый сливочный крем должен быть пышным, белым, сладким, с запахом ванили.

Примечание. Ваниль можно заменить ванилином, который кладут в льезон после его проваривания.

Крем кофейный. Приготовляют льезон так же, как и для крема сливочного, с добавлением крепкого настоя кофе. В остальном процесс изготовления тот же, что и для сливочного крема. Готовый крем должен быть пышным и иметь запах кофе.

Крем шоколадный и крем какао. Для крема шоколадного и какао берут шоколад или какао в порошке по 10 г на одну порцию. Приготовляют так же, как крем кофейный.

Крем фисташковый. Очищенные от скорлупы фисташки ошпаривают и очищают от внутренней оболочки (кожицы). Затем фисташки измельчают в ступке (хорошо растирают). Растертые фисташки кладут в льезон, тщательно размешивают, вливают молоко и еще раз размешивают. В остальном процесс изготовления тот же, что и для сливочного крема. Готовый крем должен быть пышным, цвет — светлозеленоватым, запах и вкус фисташек.

Примечание. Для усиления цвета в фисташковый крем можно добавлять шпинатную эссенцию.

Крем ореховый. Очищенные от скорлупы и кожицы орехи укладывают на чугунную сковородку, посыпают сахаром в количестве 5 г на 20 г очищенных орехов и окарамеливают на плите. Затем их толкут в ступке, протирают через сито, соединяют с льезоном, хорошо размешивают, вливают молоко и еще раз размешивают. В остальном процесс изготовления тот же, что для крема сливочного.

Готовый крем должен быть пышным, иметь цвет кремовый, запах и вкус каленых орехов.

Крем земляничный. Землянику перебирают, протирают через сито, складывают в фарфоровую посуду, куда кладут сахар, тщательно размешивают и ставят на лед на 1—2 часа. Взбивают сливки и соединяют с пюре земляники, одновременно сюда же вливают распущенный желатин и все размешивают. В остальном процесс тот же, что и для сливочного крема.

Готовый земляничный крем должен быть пышным, иметь цвет светлорозовый, запах и вкус земляники.

Крем малиновый и клубничный приготовляют так же, как и крем земляничный.

Для приготовления крема из других плодов берут следующие фрукты: лимоны, апельсины, мандарины, померанцы. С указанных плодов стирают посредством терки цедру, добавляют сахар, немного воды, смесь кипятят, процеживают, охлаждают и соединяют со взбитыми сливками. Туда же добавляют коньяк или ликер. Если берут ананас, то с него срезают кожу, заливают ее сиропом и настаивают в течение 24 час.; полученный эсккстракт добавляют в крем. Самый же ананас идет на компот.

Крем с рисом (баварак). Крем с рисом приготовляют, как крем ванильный, но с добавлением в него припущенного и охлажденного риса. При отпуске крема кругом подливают абрикосовый соус.

Крем чайный. Для приготовления чайного крема берут лучший сорт чая, из которого делают крепкий настой, затем приготовляют на этом настое чайный льезон. Остуженный льезон соединяют со взбитыми сливками.

Бланманже. В приготовленное миндальное молоко кладут сахарный песок и ставят на плиту для проваривания, мешая лопаткой, но не давая закипеть. Когда весь сахар распустится, посуду отставляют на край, кладут заранее замоченный и хорошо отжатый желатин; когда желатин растворится (кипятить не надо), бланманже снимают с плиты, процеживают через редкую салфетку или марлю в фарфоровую или керамиковую чашку, потом выливают в форму, смоченную холодной водой, выносят на холод и остужают.

Норма на порцию: миндаля сладкого 40 г, миндаля горького 5 г, сахару 30 г, молока 120 г, желатина 3—4 г.

Примечания: 1. Горький миндаль кладут только для аромата, а потому берут в очень малом количестве, иначе бланманже получит горький вкус.

2. Бланманже кипятить не следует, так как от этого оно теряет свой аромат и вкус.

3. Желатин не надо распускать в кипятке, иначе бланманже получит синеватый цвет.

4. Бланманже не следует кипятить с желатином, потому что оно получает тогда запах клея.

5. Нельзя оставлять бланманже для остуживания в металлической посуде, потому что оно получит металлический привкус.

6. Бланманже можно приготовлять также на молоке.

Взбитые сливки. Взбитые сливки употребляют в пищу непосредственно или же используют как составную часть различных десертных блюд. Взбивать сливки надо непосредственно перед их употреблением, причем вручную одновременно не более 10 л. Если взбитые сливки являются самостоятельным блюдом, в них добавляют сахарную пудру, которую вводят при легком помешивании. Взбитые сливки обычно дают со свежими ягодами (клубникой, земляникой, малиной), бананами, протертыми каштанами, с трубочками, вафлями, шу, бисквитом и т. п.

Сладкие замораживаемые блюда

Парфе. Парфе является разновидностью мороженого и отличается от обыкновенного мороженого тем, что приготовляется из взбитых сливок с добавлением пюре из ягод, фруктов, льезона и др. Готовое парфе при замораживании не вертят, как мороженое, а сразу же закладывают в формы, закрывают крышкой, замазывают края жиром, формы ставят в кадку и засыпают со всех сторон мелко битым льдом с солью. Для замерзания парфе требуется 2—4 часа, в зависимости от величины форм. Для качества парфе имеет большое значение густота сливок. Если сливки вообще жидки и плохо (не густо) взбились, то при замораживании получается отстой на дне формы выделившейся из сливок жидкости, который замерзает твердой ледышкой, что нежелательно.

Парфе можно приготовить из одних сливок с ванилью и льезоном, из каленых орехов, фисташек, кофе, шоколада, какао. Приготовляют его также из свежих ягод (малины, клубники, земляники) и из готового ягодного сладкого пюре, свежих абрикосов, апельсинов, мандаринов и бананов.

Таблица 66

Норма продуктов на 1 л сливок для изготовления парфе (в г)

Наименование продуктов	Сливочное	Кофейное	Шоколадное	Из какао	Ореховое	Фисташковое
Сливки (в л)	1	1	1	1	1	1
Сахар	250	250	200	200	200	200
Желтки (в шт.)	5	5	5	5	5	5
Молоко или сливки	85—100	85—100	85—100	85—100	85—100	85—100
Ваниль или ванилин	1/2 палочки 0,02	—	—	—	—	—
Кофе	—	50	—	—	—	—
Шоколад	—	—	40	—	—	—
Какао	—	—	—	40	—	—
Орехи	—	—	—	—	200	—
Фисташки	—	—	—	—	—	200

Парфе сливочное с ванилью. Желтки отбивают в кастрюлю, кладут сахар, ваниль и все хорошо размешивают, добавляют молоко, массу еще раз размешивают и ставят на плиту для проваривания. Этот проваренный льезон процеживают через сито и охлаждают. После охлаждения соединяют со взбитыми сливками, затем выливают в специальные фигурные или гладкие формы для парфе. Форму закрывают крышкой, края которой замазывают жиром, чтобы при замораживании не попала внутрь формы соль. Формы ставят в кадку на мелкий лед, пересыпанный солью, засыпают со всех сторон мелким льдом с солью и в таком виде замораживают в течение 2—4 час. Парфе отпускают в натуральном

виде или с гарниром из печенья. Готовое парфе должно быть слоистым, иметь сладкий вкус и аромат ванили.

Парфе кофейное. Парфе кофейное приготовляют по способу парфе сливочного с той лишь разницей, что вместо ванилина в яичные желтки, смешанные с сахаром, вливают крепкий кофе (кофейный экстракт); в остальном поступают так, как при приготовлении парфе ванильного.

Парфе шоколадное. В смешанные яичные желтки с сахаром всыпают шоколад (порошок), натертый на терке, хорошо перемешивают, разводят сливками, проваривают и остужают; в остальном поступают так, как при приготовлении парфе ванильного.

Парфе какао. Парфе из какао приготовляют так же, как и шоколадное.

Парфе ореховое. Каленые орехи очищают от скорлупы, ошпаривают и очищают от кожицы, просушивают немного и окарамеливают, как для орехового крема, потом остужают и толкут в ступке.

Истолченные орехи кладут в яичные желтки, смешанные с сахаром, хорошо размешивают, разводят сливками (молоком) и проваривают, потом процеживают через сито и остужают. Дальше поступают так, как при приготовлении парфе сливочного.

Парфе фисташковое. Обработанные так же, как и для крема, фисташки кладут в яичные желтки, смешанные с сахаром, и еще раз смесь тщательно промешивают, потом разводят сливками (100 г) или молоком и проваривают. Проваренный льезон процеживают через сито и остужают. Дальше поступают так, как при приготовлении парфе сливочного.

Примечания: 1. Если окраска парфе от фисташек получилась недостаточно зеленой, в парфе добавляют шпинатную эссенцию.

2. Готовое парфе должно быть слоистым, иметь цвет светлозеленый, запах и вкус фисташек.

Таблица 67

Норма продуктов на 1 л сливок для изготовления парфе (в г)

Наименование продуктов	Малиновое	Клубничное	Земляничное	Абрикосовое	Банановое	Апельсиновое	Мандариновое
Сливки (в л)	1	1	1	1	1	1	1
Ягоды (пюре)	300	300	300	—	—	—	—
Фрукты (пюре)	—	—	—	300	300	2 шт.	4 шт.
Сахар	300	300	300	250	200	250	250

Парфе малиновое. Сладкое малиновое пюре соединяют со взбитыми сливками, причем вливают его при беспрерывном помешивании веничком.

Потом пюре раскладывают по формам, закрывают их крышками, замазывают жиром и замораживают. Готовое малиновое парфе должно быть слоистым, иметь цвет розовый, вкус и запах малины.

Примечания: 1 Если окраска парфе будет иметь недостаточно яркий цвет, парфе подкрашивают после соединения со сливками пищевой краской (кармин).

2. Парфе клубничное, земляничное, абрикосовое и банановое приготовляют так же, как и парфе малиновое.

Парфе апельсиновое и мандариновое. Парфе апельсиновое и мандариновое приготовляют по одному и тому же способу. С апельсина или мандарина срезают тонко цедру, которую кладут в льезон, и проваривают (льезон приготовляют, как для парфе ванильного). После проваривания льезон процеживают через сито, затем охлаждают. В остуженный льезон вливают процеженный сок от апельсина или мандарина и приготовляют затем это парфе, как ванильное.

Примечания: 1. Если окраска будет недостаточно розовой, то парфе подкрашивают пищевой краской (кармин).

2. Указанная для всех парфе пропорция дает примерно 15—20 порций готового парфе (в зависимости от раскладок).

3. Парфе можно приготовлять из свежих фиалок, роз, а также чая.

Мороженое и пломбир. Различают два основных вида мороженого: 1) сливочное, 2) ягодное или фруктовое.

Сливочное мороженое приготовляют из молока или сливок, сахара и яиц (из целых или одних желтков).

Ягодное или фруктовое мороженое приготовляют из ягодного или фруктового сиропа.

Фруктово-ягодные мороженые можно приготовлять также и на льезоне, как и для сливочного мороженого. Они наиболее питательны, так как в состав их входят яйца и молоко.

В обоих случаях процесс изготовления мороженого состоит из: 1) приготовления самой массы мороженого (для сливочного — льезон, для фруктово-ягодного — сироп) и 2) замораживания.

Замораживание производят в мороженице, которая состоит из медной луженой банки цилиндрической формы с выпуклым дном, закрываемой крышкой. Форму вставляют в деревянный бочонок, на дно которого укладывают дробленый лед, пересыпанный солью. Пространство кругом формы — между стенками формы и бочонком — также заполняют льдом. При смешивании соли и льда температура сильно понижается, примерно до —10—16° С. Образующуюся от таяния льда воду выпускают через отверстие в стенке бочонка, закрываемое деревянной пробкой.

Мороженица более сложного устройства состоит из деревянного бочонка, в котором помещена цилиндрическая луженая банка с вертикально расположенной в ней мешалкой. Дно банки имеет снаружи штифт, вставляемый в подпятник дна бочонка. Закрывается банка крышкой с зубчаткой. На борты бочонка помещают механизм, при помощи которого от мотора или вручную приводят во вращение в противоположных направлениях крышку с банкой и

мешалку. Производительность простой мороженицы — 1½ л в час; производительность механической мороженицы — 9 л в час. В крупных предприятиях применяют машины с большей производительностью (до 24 л и более в час). В основном устройство их то же, только вращающий механизм расположен под бочонком.

При изготовлении мороженого необходимо придерживаться пропорции продуктов, входящих в его состав, в противном случае мороженое не может выйти удачным.

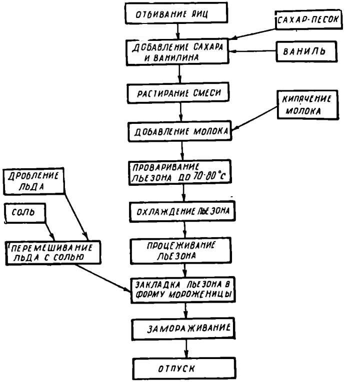


Схема изготовления сливочного мороженого (при механизированном процессе замораживания)

Так, например, если положено слишком много яиц, то мороженое будет иметь сильный привкус яиц и слишком желтый цвет. От излишнего молока мороженое будет жидким, не проварится до нужной густоты, плохо замерзнет и будет быстро таять. Если много сахара, то, несмотря на значительное понижение температуры, мороженое не удастся заморозить.

Примечания: 1. Если мороженое приготовляют на сливках, то вместо 5 яиц берут 3—4 шт.

2. Палочки ванили вводят в льезон разрезанными вдоль, что дает больше аромата. Ваниль, вынутая из процеженного мороженого, может быть высушена и еще раз употреблена.

3. При отсутствии натуральной ванили она может быть заменена ванильным порошком. На 1 л льезона кладут $1/2$ палочки ванили или один порошок, причем порошок кладут после проваривания льезона.

4. Готовое сливочное мороженое должно быть сравнительно пышным, гладким, иметь белый цвет и запах ванили.

5. Во избежание пригорания мороженое лучше проваривать на пару — на водяной бане.

Таблица 68

Норма продуктов для изготовления мороженого (в г)

Наименование продуктов	Сливочное	Кофейное	Шоколадное	Из какао	Ореховое	Фисташковое
Молоко (в л)	1	1	1	1	1	1
Яйца (в шт.)	5	5	5	5	5	5
Сахар	300	300	300	300	300	300
Ваниль (пал.)	$1/4$	—	—	—	—	—
Кофе	—	50	—	—	—	—
Шоколад, какао	—	—	100	100	—	—
Орехи каленые	—	—	—	—	200	—
Фисташки	—	—	—	—	—	200

Сливочное мороженое служит основой различных сортов мороженого, как, например, кофейного, шоколадного, орехового, фисташкового, пломбира, ванильного и т. д.

Изготовление сливочного мороженого производят следующим порядком: отделенные от белков желтки или целые яйца соединяют с сахарным песком и хорошо вымешивают лопаткой (веселкой). Когда сахар достаточно растворится (разотрется) и масса побелеет, в нее вливают постепенно горячее кипяченое молоко при быстром помешивании лопаткой и кладут ваниль. Затем ставят на умеренный огонь и проваривают (прогревают до 80° С), причем мешают лопаткой до тех пор, пока на лопатке не будет удерживаться слой белой густоватой массы, а пена на поверхности не исчезнет. Затем массу отставляют на стол или подставку в холодном месте или на лед и при охлаждении помешивают, чтобы льезон остыл. Охлажденный льезон процеживают через сито или марлю.

Охлажденный, процеженный льезон вливают в приготовленную форму — мороженицу (обложенную льдом с солью) до половины об'ема, закрывают крышкой и вращают попеременно то в одну, то в другую сторону. Через 10—15 мин. крышку открывают и тщательно вымешивают мороженое лопаткой, в особенности у краев, иначе оно будет не гладким, а крупинками и не заморозится равномерно. Вымешивание, т. е. выбивание, во время замораживания повторяют несколько раз, благодаря чему консистенция мороженого становится более однородной. В процессе выбивания оно смешивается с воздухом и значительно увеличивается в об'еме. При открывании и закрывании банки для вымешивания необходимо крышку тщательно вытирать чистым полотенцем во избежание по-

падания внутрь частиц соли или рассола; после того как крышка осторожно снята, ее обмывают холодной водой.

В мороженице более сложного устройства замораживание производят следующим способом: охлажденный льезон вливают в мороженицу через воронку в отверстие крышки, затем отверстие закрывают и включают мотор. Так как в такой мороженице внутри банки находится мешалка, которая при работе вращается, мороженое хорошо перемешивается и вымешивание лопаткой вручную не производится.

Замораживание в механической мороженице происходит быстрее.

Кофейное мороженое. Кипятят 1 л молока и варят на нем кофе; когда кофе готово, его процеживают через частое сито (тамбурное) или марлю. Процеженным горячим кофе разводят заранее приготовленные (смешанные, хорошо растертые) яйца с сахаром. В остальном процесс тот же, что и при изготовлении сливочного мороженого.

Готовое мороженое должно иметь цвет и вкус кофе.

Шоколадное мороженое. Проваривают льезон, как и для сливочного мороженого, с прибавлением натертого шоколада, причем шоколад соединяют с яйцами, одновременно с сахаром и хорошо размешивают. В остальном процесс изготовления тот же, что и для сливочного мороженого.

Мороженое из какао. Мороженое из какао приготовляют так же, как и шоколадное мороженое.

Мороженое ореховое. Очищенные от скорлупы и кожицы орехи окарамеливают. Для карамели берут 450 г сахару, всыпают в сотейник или другую посуду, отжимают половину лимона, ставят сотейник на сильный огонь. Когда сахар распустится и обратится в густой сироп темнокрасного цвета, карамель готова. Тогда сейчас же всыпают в нее очищенные орехи, быстро размешивают вилкой и, выложив орехи из сотейника на лист или тарелку, смазанную сливочным маслом (чтобы карамель не прилипла), остужают. Затем орехи толкут как можно мельче в ступке. Истолченные орехи кладут в проваренный горячий льезон и хорошо размешивают. Когда льезон совершенно остынет, его процеживают через марлю или протирают через частое сито. В остальном процесс изготовления тот же, что и для сливочного мороженого.

Примечания: 1. Если мороженое приготовляют с кусочками орехов, то последние кладут в него в то время, когда оно заморожено наполовину, т. е. до густоты жидкой кашицы. В противном случае орехи упадут на дно и будут лежать только в одном месте.

2. Вместо каленых орехов можно брать грецкие орехи.

3. Лимонный сок прибавляют в сахар для того, чтобы он быстрее распускался; вместо лимонного сока можно прибавить немного уксуса.

4. После ошпарки и удаления кожицы орехи нужно просушить, потому что карамель не держится на мокрых орехах.

5. Карамель удобнее всего приготовлять в кондитерской кастрюле или медном тазике, который употребляют для варки варенья.

Мороженое фисташковое. Очищенные, ошпаренные и измельченные в ступке фисташки соединяют и хорошо размешивают

вместе с яйцами и сахаром, после чего разводят горячим кипяченым молоком и проваривают, как сливочное мороженое. Затем остужают и процеживают через частое сито или марлю. В остальном процесс изготовления тот же, как и для сливочного мороженого.

Готовое мороженое должно иметь вкус и цвет фисташек.

Примечание. Для усиления цвета в фисташковое мороженое можно добавлять шпинатную эссенцию.

Пломбир сливочный. Пломбир есть разновидность сливочного мороженого с добавлением взбитых сливок, цукатов, рома или ликера.

Для пломбира мороженое замораживают только до густоты кашицы или густой сметаны, так чтобы можно было вымешать его со взбитыми сливками.

Для пломбира варят яичный льезон так же, как и для сливочного мороженого, и в охлажденном виде вливают его в мороженицу, замораживают до густоты кашицы. Затем кладут сливки и нарезанный кубиками цукат. Для аромата вливают ликер. Всю массу осторожно размешивают лопаткой сверху вниз и замораживают. Замораживание можно производить также в специальных формах (колпаки).

Норма продуктов на 10 порций: молока 700 г, сливок густых 250 г, сахару 400 г, яиц 4 шт., ванили ¼ палочки, цукатов 100 г, ликера 10 г.

Примечания: 1. Цукат до смешивания с мороженым нужно замочить в ликере, тогда цукат при замораживании пломбира не замерзает.

2. Таким же способом можно приготовлять пломбир земляничный, абрикосовый, ананасный, вишневый, фисташковый и т. д.

Фруктово-ягодное мороженое приготовляют из свежих и консервированных фруктов и ягод: фруктовое мороженое — из лимонов, апельсинов, мандаринов, яблок, груш, абрикосов, сушеной кураги, ананасов и т. д.; ягодное мороженое — из земляники, клубники, малины, клюквы, вишни, ежевики, рябины и, кроме того, ревеня и т. д.

Норма продуктов на фруктово-ягодное мороженое в среднем равна:

1. Для фруктово-ягодного мороженого, приготовляемого на льезоне, на 1 л льезона берут 200 г пюре и 500 г сахару. Перед соединением с льезоном пюре с сахаром смешивают и хорошо растирают.

2. Для приготовления фруктово-ягодного мороженого на сахарном сиропе с содержанием сахара от 400 до 500 г в литре на 1 л сиропа вводят пюре или сок примерно до 200 г (в зависимости от сорта, зрелости и кислотности плодов). Массу хорошо размешивают и процеживают через сито. Затем охлажденную смесь замораживают.

При изготовлении фруктового или ягодного мороженого иногда количество имеющейся в нем естественной фруктовой, ягодной кислоты недостаточно и приходится добавлять растворы кислот ли-

монной, винной. Винная кислота в мороженом по вкусовым качествам не уступает лимонной, хотя по цене значительно дешевле ее. Кислотность фруктово-ягодного мороженого зимой обычно колеблется в пределах 52—60° Тернера, летом она повышается до 70° Тернера.

Крепость сладости (содержание сахара) в мороженом определяется по ареометру Боме.

Крепость сиропа в мороженом в зимнее или холодное время должна быть 20° Боме, а летом и в теплое время 18°.

Для изготовления мороженого должны употребляться только зрелые плоды.

Незрелые и перезрелые плоды, а тем более испорченные дают продукт неудовлетворительного вкуса, аромата и цвета. Незрелые плоды содержат больше клетчатки, протопектина, кислот и меньше сахаров и пектина, чем зрелые. Незрелые клетчатка и протопектины дают грубую структуру мороженого. Вообще, как правило, незрелые фрукты для мороженого употреблять не следует, так как не только по структуре, но и по аромату мороженое будет хуже.

В перезрелых фруктах, наоборот, успевает произойти гидролиз пектина и других составных частей с одновременной потерей части улетучившихся ароматических веществ, что также отрицательно отражается на консистенции мороженого и его аромате. Мороженое, приготовленное из сырых фруктов, имеет окраску более яркую, но мало устойчивую при длительном хранении. Структура мороженого с сырыми фруктами несколько грубее, но зато ароматичность такого мороженого значительно превосходит те же сорта с фруктами проваренными или даже немного обланшированными. Добавление белка (0,1—0,2%) дает продукт хорошего качества, но совершенно исключает длительное хранение.

Лимонное мороженое. Лимонное мороженое приготовляют из лимонного сиропа.

Норма продуктов на 1 кг мороженого: воды для сиропа 700 л, сахару 300 г, лимона 1 шт.

Сахар закладывают в кастрюлю, наливают горячую воду и кипятят в течение 10—15 мин. Готовый сироп отставляют на стол или подставку, кладут в него лимонную цедру, которую тонко срезают с лимона или стирают теркой, закрывают кастрюлю крышкой и дают сиропу настояться так, чтобы сироп получил запах и вкус лимона и охладился; потом выжимают из лимона сок и вливают его в остывший сироп. Если кислотность недостаточна, то добавляют лимонную кислоту. Сироп процеживают через частое сито или марлю, вливают в мороженицу и замораживают. Мороженое должно быть пышным, иметь белый цвет, запах и вкус лимона.

Примечание. Мороженое из апельсинов и мандаринов приготовляется так же, как и лимонное. Апельсинов на 950 г сиропа берут 2 шт., а мандаринов — 3—4 шт.

Абрикосовое мороженое. Свежие, промытые и освобожденные от косточек абрикосы кладут в кастрюлю, подливают кипятку, чтобы на дне была влага, закрывают крышкой и припу-

скают. Затем протирают через сито, прибавляют сахар (на 200 г пюре 100 г сахару) и хорошо проваривают. Готовое пюре соединяют с 700 г готового сиропа (сироп приготовляют из 600 г воды и 200 г сахару). Выход готового мороженого — 1 кг.

Примечание. Приготовление мороженого из яблок и груш аналогично приготовлению абрикосового мороженого.

Мороженое из кураги. Промытую курагу замачивают в холодной воде на 7—8 час. и варят в этой же воде, а потом протирают через сито. На 800 г готового сиропа берут 200 г протертой кураги.

Мороженое из ревеня. Для приготовления пюре из ревеня очищенные от волокна стебли ревеня мелко режут и кладут в кастрюлю или сотейник, засыпают сахаром; размешав, ставят на плиту и выпаривают; во время выпаривания помешивают, чтобы пюре не пригорало. Когда пюре готово (загустеет), его снимают, дают остыть и протирают через сито или протирочную машину. Соотношение ревеня и сахара для приготовления пюре берут, как 2 : 1. Для приготовления 1 кг мороженого из ревеня берут 800 г готового сиропа и 200 г пюре из ревеня.

Мороженое земляничное приготовляют из сахарного сиропа и земляничного пюре. Земляничное пюре приготовляют при соотношении земляники и сахара, как 4 : 1. Землянику протирают через сито, сливают в фарфоровую посуду, кладут сахар и хорошо вымешивают. Пюре ставят на лед на 1—2 часа. За это время пюре нужно почаще мешать, чтобы сахар совсем растворился. Для приготовления 1 кг земляничного мороженого требуется 750 г готового сиропа и 250 г земляничного пюре.

Примечания: 1. Малиновое, клубничное и клюквенное мороженое приготовляют так же, как и земляничное.

2. Если вместо свежих ягод употребляют варенье, то его берут вдвое меньше.

3. Для клюквенного мороженого сахара берут больше вследствие большей кислотности клюквы.

Мороженое вишневое. Для приготовления 1 кг вишневого мороженого берут 500 г воды, 300 г сахару, 400 г вишни.

Вишни промывают, вынимают из них косточки, растирают ягоды в ступке, разбавив водой. Полученный сок процеживают через марлю или частое сито. В процеженный сок кладут сахар и несколько истолченных косточек вишен и варят сироп в течение 10—15 мин. после закипания при тихом кипении. Затем сироп охлаждают, процеживают и замораживают.

Примечание. Мороженое можно приготовлять также из смородины, крыжовника, рябины, ежевики и т. д.

Пунши. Пунши приготовляют из фруктов: лимонов, апельсинов, мандаринов, ананасов, гранатов, персиков, абрикосов, яблок, груш, дыни, бананов, слив, айвы и из ягод: земляники, клубники, малины, вишни, черной и красной смородины, клюквы и др., а также из белого и красного столового вина. Кроме того, пунш можно при-

готовлять из варенья и из сушеных фруктов, например, из кураги. Технология приготовления пунша сводится к следующему: протертые свежие ягоды или приготовленное из фруктов пюре или фруктовые соки смешивают с охлажденным сиропом, который приготовляют из сахара и воды с добавлением к ним вина, лимонного сока или лимонной кислоты; полученную смесь процеживают, затем замораживают. При изготовлении смеси для пунша весьма удобно пользоваться ареометром Боме для определения процента содержания сахара. Пунш должен содержать в достаточном количестве кислоту, которая вместе с сахаром придает ему приятный кисло-сладкий вкус. Отсутствие или недостаточность кислоты делает пунш невкусным. Содержание сахара в пунше по Боме 16—17°.

Для замораживания пунша закрытую крышкой форму, которая предназначена для пунша, устанавливают в кадку, плотно обкладывают (забивают) вокруг со дна и боков мелко наколотым льдом, перемешанным с солью. Затем осторожно (чтобы в форму не попала соль) снимают крышку и обмывают ее холодной водой, форму заполняют смесью для пунша, снова закрывают обмытой крышкой и кадку накрывают поверх мешочной тканью. В таком состоянии происходит замораживание пунша. Оно продолжается 1½—2 или 3 часа, в зависимости от об'ема формы, а также и от количества смешанной со льдом соли. В процессе замораживания пунш три-четыре раза вымешивают, отделяя от стенок формы замороженный пунш и смешивая его с жидким. Готовый замороженный пунш по консистенции должен быть в виде кашицы, состоящей из отдельных кристаллов. Более сильно замораживать пунш не следует. Пунш подают в маленьких стаканчиках, стопках или бокалах. Наложенный в стопки пунш при подаче сверху поливают натуральным (5—10 г) или смешанным с сиропом ликером.

Пунш лимонный, апельсиновый или мандариновый. Натертую с лимонов, апельсинов или мандаринов цедру кладут: лимонную — в охлажденный сироп, накрывают крышкой и настаивают в течение 2—3 час.; апельсиновую и мандариновую — в горячий сироп, накрывают крышкой и настаивают до охлаждения сиропа. К настойкам добавляют вино, отжатый из фруктов сок, процеживают и замораживают.

Норма на порцию: лимона ½ шт., сахару 30 г, белого вина 25 г, воды 90 г; апельсинов ¼ шт., лимона (сок) ⅛ шт., сахару 30 г, белого вина 25 г, воды 90 г; мандаринов ½ шт., лимона (сок) ¼ шт., сахару 30 г, белого вина 25 г, воды 90 г. Выход — 125 г.

Пунш из абрикосов, слив, персиков, яблок и груш. Вымытые свежие фрукты (яблоки, груши или др.) разрезают на несколько частей, кладут в посуду, заливают наполовину водой и варят под крышкой до мягкости, после чего протирают через сито и приготовляют пунш. Пунш можно приготовить и из консервированных фруктов. Для этого следует доварить их до мягкости и протереть. Из кураги можно приготовить абрикосовый пунш. Норма кураги — 15 г на порцию.

Норма на порцию: фруктов 60 г, сахару 25—30 г, белого вина 15 г, лимонной кислоты 0,25 г или лимона ⅛ шт., воды 60 г. Выход — 125 г.

Пунш из дыни. Мякоть очень спелой дыни растирают в фарфоровой или фаянсовой ступке, смешивают с охлажденным сиропом и протирают через сито. Затем приготовляют смесь для пунша.

Норма на порцию: дыни 60 г, сахару 25 г, белого вина 25 г, лимонной кислоты 0,3 г или лимона $^1/_5$ шт., воды 60 г. Выход — 125 г.

Пунш из ананаса. Очищенный от кожицы ананас пропускают через протирочную машину или натирают на мелкой терке, смешивают с сиропом, накрывают крышкой и дают настояться в продолжение 2—3 час., затем пропускают через сито и приготовляют смесь для пунша. При подаче пунш можно полить ликером (мараскин).

Норма на порцию: ананаса 60 г, сахару 30 г, белого вина 15 г, воды 60 г. Выход — 125 г.

Пунш банановый. Бананы очищают от кожицы, нарезают кусочками, кладут в посуду, заливают сиропом, закрывают крышкой и настаивают в продолжение 2 час., затем протирают через сито, добавляют вино, ликер, лимонный сок и замораживают.

Норма на порцию: бананов 60 г, сахару 25 г, белого вина 25 г, ликера (мараскин) 5 г, лимона $^1/_6$ шт., воды 60 г. Выход — 125 г.

Пунш из земляники, клубники и малины. Ягоды свежие обмывают, протирают через сито и приготовляют смесь для пунша.

Норма на порцию: ягод свежих 60 г, сахару 25 г, лимонной кислоты 0,25 г или лимона $^1/_6$ шт., белого столового вина 15 г, воды 60 г. Выход — 125 г.

Пунш вишневый. Обмытую вишню растирают в мраморной или фаянсовой ступке (предварительно вынув косточки), отжимают через марлю сок или протирают ягоды через сито. Часть косточек (¼) толкут, прибавляют отжим, заливают водой, кипятят 5—10 мин., отставляют на стол и дают стоять под крышкой в продолжение часа, затем процеживают, присоединяют отвар к сиропу и приготовляют смесь для пунша. Пунш при подаче можно полить ликером «кирш».

Норма на порцию: вишни 60 г, сахару 25 г, воды 70 г, белого столового вина 15 г, лимонной кислоты 0,25 г или лимона ⅛ шт. Выход — 125 г.

Пунш из клюквы, граната, черной и красной смородины. Обмытые ягоды пропускают через протирочную машину или растирают в ступке (мраморной), затем отжимают сок через марлю или протирают через сито. Отжим заливают горячей водой, кипятят 5—10 мин., потом отвар процеживают, соединяют с сиропом и приготовляют смесь для пунша.

В пунш из смородины или гранатов можно добавить 15 г белого вина, уменьшив количество воды.

Норма на порцию: клюквы 40 г, гранатов или смородины 50 г, сахару 30 г, воды 80 г. Выход — 125 г.

Изделия из взбитых белков

Меренги. Остуженные белки взбивают веничком. Когда белки хорошо взбиты, постепенно всыпают сахарный песок, осторожно перемешивая. На пирожный лист кладут листы белой бумаги, в кондитерский мешок наливают заправленные белки и выжимают их из мешка на бумагу овальной формочкой. Сверху меренги посыпают сахарной пудрой, затем ставят в духовой шкаф при температуре 60—70° на 1½—2 часа испечь (высушить). Когда меренги высохнут и примут чуть желтоватый колер, их вынимают из шкафа, дают им слегка остыть и снимают с бумаги, середину каждой меренги слегка продавливают чайной ложечкой, перевертывают меренгу кверху донышком и ставят сушить на несколько минут. Высушенные меренги перекладывают в чистое сухое сито и хранят в сухом теплом месте. Отпускают их с заварным кремом, со взбитыми сливками, с мороженым, каймаком или вареньем — 1—2 шт. на порцию.

Примечание. Меренги можно выпекать также на листах, смазанных топленым маслом и подсыпанных мукой.

Норма продуктов для приготовления меренги: 20 шт. яичных белков на 1 кг сахарного песку.

Безе. В кастрюлю или сотейник кладут сахар, заливают его горячей водой и варят карамель средней крепости. Затем заваривают белки, соединяют со взбитыми белками при быстром помешивании веничком. Готовое безе выпускают из кондитерского мешка или бумажного конверта на лист, смазанный топленым маслом и посыпанный мукой, или на листы белой бумаги, потом высушивают их, как и меренги. Безе разделывают небольшими фигурками разной формы и употребляют на гарнир к разным сладким блюдам или как печенье к чаю.

Примечание. Безе можно приготовлять розовое, кофейное, шоколадное, с разными орехами.

Норма продуктов для приготовления безе: яичных белков 8 шт., сахару 400 г, воды 50 г.

Мучные изделия (пирожные и торты)

Трубочки сухие. Целые яйца отбивают в кастрюлю, добавляют сахар и хорошо размешивают лопаткой так, чтобы сахар растерся. Затем кладут муку, ванилин и снова размешивают. Трубочки выпускают на листы, которые смазывают воском или топленым маслом и посыпают мукой. Тесто на листы кладут ложкой и размазывают тонкими блинчиками диаметром 8—10 см каждый.

На один лист помещают примерно 8—12 шт., затем выпекают в духовке. Горячие заколерованные блинчики завертывают трубочкой (конусом). Трубочки хранят в сухом теплом месте.

Трубочки идут в виде самостоятельного блюда и фаршируются масляным кремом, заварным кремом, взбитыми сливками, муссом, каймаком, но можно подавать их и на гарнир к кремам, мороженому, парфе.

Норма продуктов для трубочек: муки мягкой 200 г, яиц целых 200 г, ванилина 0,02 г.

Вафли. Сливочное масло распускают в кастрюлю, ставят на лед, прибавляют муку и хорошо взбивают лопаткой до тех пор, пока масло не сделается густым, как сметана; потом прибавляют по 1 желтку (всего 5 шт.) и мешают в одну сторону; затем всыпают муку, соль, сахар, размешивают и разводят молоком при помешивании. В полученное тесто сначала кладут взбитые сливки, а затем взбитые белки; полученную смесь размешивают осторожно сверху вниз. Кастрюлю с приготовленным тестом ставят в другую посуду со льдом или холодной водой и начинают печь вафли, заблаговременно приготовив для этого вафельные доски, которые должны быть гладко отшлифованы, не иметь в середине никаких зазубрин, плотно закрываться и не иметь щелей.

Доски не следует мыть водой, так как вафли плохо отстают от них при выпекании: их нужно смазывать жиром, насыпав в середину соли, прокалить хорошо на плите, а потом тщательно протереть бумагой. Полную столовую ложку теста кладут на горячие смазанные маслом доски, потом быстро закрывают и выпекают вафли при температуре 160—170° С.

Примечания: 1. Имеются и другие способы приготовления теста для вафель, например, без молока, но с большим количеством взбитых сливок; кроме того, вафли приготовляют из кислого теста и т. д.

2. Вафли отпускают с каймаком, кремом, со взбитыми сливками, с вареньем, мороженым и т. п.

Норма продуктов для изготовления вафель: яиц 5 шт., муки 200 г, масла сливочного 50 г, сливок густых 100 г, молока 150 г, сахару 10 г, соли 5 г.

Яблоки, запеченные в слойке. Яблоки промывают, вынимают сердцевину каждого яблока посредством колончатой выемки, затем тонко срезают кожицу. Готовую слойку раскатывают толщиной в 1/3 см, нарезают из нее квадратики по величине яблок, на которые кладут приготовленные яблоки, а в отверстие в середине яблока насыпают сахарный песок; яблоко завертывают в слойку, причем края слойки защипывают. Затем яблоки смазывают льезоном (из яиц и воды), кладут на лист и выпекают. Выпеченные яблоки посыпают сахарной пудрой.

Примечания: 1. Для приготовления яблок в слойке идут преимущественно мягкие сорта яблок, например, антоновские.

2. По желанию в сахар можно добавлять толченую корицу или ягодное варенье, которое смешивают с сахаром, а затем насыпают в середину яблока.

Саварен. Тесто раскладывают в специальные формы, смазанные жиром, и ставят на 25—30 мин. в теплое место для подхода. Перед посадкой в печь или духовой шкаф поверхность саварена при помощи кисточки смачивают водой. Выпечку производят в тече-

ние 20—30 мин. при открытой дверце (температура печи или духового шкафа 140—150° С).

Готовый и остывший саварен, предварительно проколотый в двух местах ножом, смачивают сиропом и через час после этого обмакивают в помадку.

Примечания: 1. Формы для выпечки саварена должны быть заполнены тестом только наполовину.
2. Приготовление теста см. в разделе «Приготовление теста».

Ромовые бабы. Тесто выкладывают в маленькие специальные формочки, смазанные жиром, и ставят в теплое место для подхода на 25—30 мин. После этого тесто выпекают при температуре 150—170° С в течение 10—12 мин., остужают и пропитывают бабы сахарным сиропом с ромом (или ромовой эссенцией).

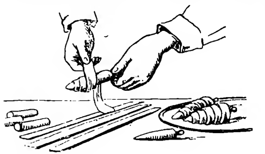


Рис. 65. Изготовление трубочек из слоеного теста

Трубочки слоеные со сливками или кремом. Слоеное тесто раскатывают толщиной в 4—5 мм, нарезают на длинные полоски шириной в 2 см. Полоски теста навертывают на металлические конусообразные трубочки (рис. 65) и укладывают на противни. Перед посадкой в печь тесто смазывают яйцом. Трубочки выпекают в печи при температуре 170—180° С. В остывшем виде слоеные трубочки снимают с металлических трубочек и наполняют взбитыми сливками или кремом.

Песочные пирожные. Готовое песочное тесто разделяют на четыре равные части, которые укладывают на листы тонким слоем во весь размер листа. Листы ставят в печь и тесто выпекают в течение 10—15 мин. при 150—170° С. В охлажденном виде слои выпеченного теста соединяют по два и прокладывают начинкой в количестве 600 г на каждые два слоя. Верх теста глазируют тонким слоем помадки (500 г помадки на каждые два слоя) и разрезают на 48 частей — пирожных. Каждое пирожное можно отделать сливочным кремом через корнет с зубчатой трубочкой.

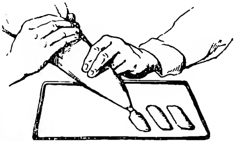


Рис. 66. Выпускание заварного теста для пирожного „эклер"

Тарталетки. Песочное тесто раскатывают слоем в 4—5 мм и металлической выемкой вырезают из него кружочки диаметром, равным верхней части тарталетной формочки. Кружочки теста

укладывают в формочки, смазанные жиром, так, чтобы тесто плотно прилегало ко дну и стенкам. Формочки устанавливают на противни и ставят в печь при температуре 160—170° на 10—15 мин.

Готовые тарталетки должны быть рассыпчатыми, бледножелтого цвета с преобладающим запахом сливочного масла и ванилина.

Готовые тарталетки по мере надобности наполняют компотом, ягодами, кремом или взбитыми сливками.

Песочное печенье. С целью получения разнообразного печенья раскатывают три слоя песочного теста толщиной в 5 мм. Поверхность первого слоя смазывают яйцом и посыпают рубленым миндалем. Поверхность второго слоя смазывают яйцом, подкрашенным жженкой темношоколадного цвета. Поверхность третьего слоя смазывают яйцом и густо посыпают сахарным песком. Все три слоя оставляют после этого на столе на 25—30 мин., пока не подсохнет их поверхность, после чего из каждого слоя в отдельности вырезают мелкими металлическими выемками различной формы печенье, которое укладывают на противни и выпекают при температуре 150—160° С в течение 8—10 мин.

Бисквитные пирожные. Готовое тесто выливают на противни с краями, предварительно обложенные бумагой, и тотчас же сажают в печь при температуре 130—140° С на 25—30 мин. Поверхность готового бисквита пропитывают сиропом. Готовый бисквит охлаждают и разрезают на полосы шириной 8—10 см. Каждую полосу разрезают на два слоя. Нижний слой пропитывают сиропом, смазывают кремом и покрывают верхним (также пропитанным сиропом) слоем, поджаренной стороной внутрь. Поверхность полосок шприцуют сливочным кремом.

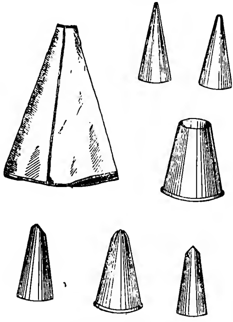


Рис. 67. Кондитерский мешок с набором трубочек

Отшприцованные полосы бисквита разрезают на куски — пирожные.

Бисквитные торты. Готовое тесто разливают в квадратные или круглые формы разных размеров и ставят в печь при температуре 140—150° С на 20—35 мин. Готовый охлажденный бисквит разрезают вдоль на два слоя, между которыми прокладывают крем, и вновь соединяют (верхний корочкой внутрь).

Поверхность охлажденного торта пропитывают сиропом и шприцуют сливочным кремом.

Торты из песочного теста. Для изготовления песочного торта раскатывают тесто толщиной в 4—5 мм и в зависимости от характера торта придают ему соответствующую форму, например, квадратную, треугольную, круглую, овальную и т. п.

Затем тесто выпекают на листах в духовом шкафу или печах в течение 20—25 мин. при температуре 150—170° С. Испеченное тесто охлаждают.

Выпеченное и охлажденное тесто складывают в два слоя, причем нижний слой промазывают кремом или фруктово-ягодным пюре и накладывают другой слой выпеченного теста, затем края обравнивают, сверху заливают помадкой, посыпают рублеными фисташками или шприцуют красиво кремом, украшают цукатами и т. п.

Для тортов, которые изготовляют со свежими фруктами или ягодами, тесто выпекают в специальных формочках. Форма выпеченного теста должна иметь вид большой тарталетки. Выпеченную тарталетку выкладывают фруктами или ягодами, заливают желе и охлаждают.

Молочные изделия

Творог с цукатами (проваренный). В отбитые желтки кладут сахар и ванилин, хорошо размешивают, чтобы смесь побелела, разводят молоком и проваривают (без кипения). В горячий льезон кладут масло, размешивают, затем кладут протертый творог, нарезанный кубиками цукат, очищенный и промытый изюм и проваривают на плите (лучше на паровой бане).

Когда смесь станет желтоватой и однородной, снимают ее с плиты и охлаждают в посуде, в которой она варилась. Охлажденную массу, имеющую консистенцию очень густой сметаны, кладут в салфетку и, наложив легкий пресс, ставят на холод, где и держат в течение 10—12 час. Готовый творог освобождают от салфетки и выкладывают на блюдо или тарелку.

Примечание. Этот творог можно приготовлять с шоколадом, молотыми орехами и толчеными фисташками.

Норма на порцию: творога прессованного 80 г, масла сливочного 20 г, сахару 20 г, цукатов 20 г, изюма 20 г, молока 50 г, ванили 3 г, желтков 1 шт.

Творог с цукатами (сырой). Сливочное масло, сахар и ванильный порошок растирают добела, кладут вареные протертые желтки и густую сметану, хорошо размешивают и понемногу добавляют отжатый протертый творог, растирая его в одну сторону; затем добавляют нарезанный мелкими кубиками цукат и перебранный промытый изюм. Полученную смесь кладут в салфетку, завязывают, накладывают пресс и ставят в холодное место для застывания.

В творог можно добавлять сладкий истолченный миндаль (30 г).

Норма на порцию: творога прессованного 80 г, сметаны прессованной 40 г, масла сливочного 20 г, желтков вареных 1 шт., сахару 15 г, цукатов 20 г, изюма 10 г, ванильного порошка 3 г.

Простокваша (домашняя). Кипяченое молоко со сметаной хорошо размешивают, затем разливают в специальные горшочки — простоквашницы или стаканы и ставят в теплое (+20—25°) темное место. Как только простокваша станет плотной, ее надо вынести в холодное помещение (+5—6°) для дозревания. К простокваше подают сахарную пудру, толченую корицу и толченые ржаные сухари.

Норма на порцию: цельного молока 250 г, сметаны 20 г.

Варенец (домашний). Молоко топят докрасна в духовке или в печи при средней температуре 150° С в течение 3—4 час. Образующуюся на молоке румяную пенку опускают на дно и так повторяют три-четыре раза. Затем, охладив молоко, кладут сметану, размешивают, разливают в горшочки — простоквашницы и заквашивают, как простоквашу, при температуре 20—25°. Через 12 час. варенец закисает и затем в течение 10—12 час. вызревает в прохладном месте. К варенцу подают отдельно сахар, толченую корицу и толченые ржаные сухари.

Норма на порцию: молока топленого 250 г, сметаны 20 г.

Горячие сладкие блюда

Запеченные блюда

Суфле. Суфле, или воздушный пирог, приготовляют из различных фруктовых или ягодных пюре, а также из орехов и с ванилью. Основой всех видов суфле служат взбитые белки. На пюре для суфле употребляют яблоки, абрикосы, чернослив, малину, клубнику, землянику и черную смородину.

Предварительно из фруктов или ягод готовят пюре, которое соединяют с сахаром и проваривают до консистенции мармелада. При проваривании пюре нужно почаще мешать лопаткой, чтобы сахар не оседал на дно, отчего пюре может пригореть.

Для приготовления суфле орехового и ванильного изготовляют льезон, в который входят сахар, мука, молоко, яйца, ваниль или орехи.

Взбитые белки заваривают горячим пюре или льезоном. При заваривании нужно все время взбивать, чтобы пюре лучше и равномерно смешалось с белками. Заваренную массу выкладывают на смазанные маслом сковородки горкой и обравнивают ножом. Поверхность украшают разными узорами из оставшейся массы, которую кладут в корнет, сделанный из белой бумаги. Сверху посыпают слегка сахарной пудрой и выпекают в духовом шкафу в течение 10—15 мин. при температуре 150—170° С. Отпускают суфле в горячем виде с молоком или со сливками, которые подают отдельно. Для изготовления яблочного пюре берут антоновские яблоки, так как они мягче крымских, а потому скорее пекутся.

Для получения пюре яблоки можно не только печь, но и припускать в собственном соку; для этого их промывают, не очищая от кожи, нарезают мелкими кусками и припускают под крышкой

до мягкости, а затем протирают. Если суфле приготовляют из чернослива, то его раньше нужно сварить до мягкости, а потом протереть. Протертый чернослив смешивают с сахаром, затем проваривают.

Таблица 69

Норма продуктов на порцию суфле (в г)

Наименование продуктов	Яблочное	Абрикосовое	Малиновое	Из черной смородины	Из чернослива
Яичные белки (в шт.)	3	3	3	3	3
Сахар	60	40	50	40	40
Яблоки антоновские	60	—	—	—	—
Абрикосы свежие	—	80	—	—	—
Ягоды	—	—	50	60	—
Чернослив	—	—	—	—	80
Молоко или сливки	100	100	100	100	100

Суфле яблочное. Яблоки промывают, разрезают пополам, складывают на противень, смачивают слегка водой и пекут до готовности в духовом шкафу. Печеные яблоки охлаждают и протирают через сито. Полученное пюре складывают в сотейник, добавляют сахар и проваривают до густоты клейкого мармелада так, чтобы смесь держалась на лопатке. Готовую смесь вливают во взбитые белки при быстром смешивании веничком. Полученную массу выкладывают горкой на смазанную маслом сковородку, обравнивают ножом, поверхность украшают узорами из той же оставшейся массы, которую кладут в корнет, сделанный из белой бумаги, и выпекают в течение 10—15 мин. при температуре 110—120° С. Суфле вынимают из духового шкафа после того, как оно поднимется и получит на поверхности золотистый (румяный) цвет (колер). Суфле должно быть пропеченным, пышным и иметь заколерованную до золотистого цвета поверхность, вкус сладкий, яблочный. Молоко или сливки подают отдельно.

Суфле абрикосовое. Суфле абрикосовое приготовляют из свежих абрикосов, которые промывают, затем удаляют косточки. Освобожденные от косточек абрикосы проваривают под крышкой, охлаждают и протирают через сито. В остальном процесс изготовления тот же, что и для яблочного суфле.

Примечание. Свежие абрикосы можно заменять консервированным абрикосовым пюре или сушеными абрикосами.

Суфле малиновое. Малину протирают через сито; в полученное пюре добавляют сахарный песок и кипятят на плите до густоты, чтобы сироп держался на лопатке и был клейким. Готовую массу вливают во взбитые белки при быстром размешивании веничком. В остальном процесс изготовления тот же, что и для яблочного суфле. Вкус суфле должен быть сладким, малиновым.

Примечания: 1. Суфле клубничное и земляничное приготовляют так же, как и малиновое.

2. Суфле из черной смородины в общем приготовляют так же, как малиновое и земляничное, но до протирания вымытые ягоды черной смородины предварительно провертывают через мясорубку. Норма ягод — 60—70 г на порцию.

Суфле из чернослива. Чернослив обмывают, заливают холодной водой в таком количестве, чтобы вода покрыла его, и варят до мягкости под крышкой при тихом кипении. Когда чернослив сварится (будет мягкий), воду сливают и протирают его через сито. В остальном процесс изготовления тот же, что и для яблочного суфле.

Таблица 70

Норма продуктов на порцию суфле (в г)

Наименование продуктов	Ванильное	Ореховое	Из каштанов
Яйца (в шт.)	3	3	3
Сахар	40	40	40
Молоко или сливки	135	135	100
Мука	5	5	—
Ваниль	1/4 палочки	—	—
Орехи очищенные	—	60	—
Каштаны очищенные	—	—	80
Лимон или апельсин (в шт.)	—	—	1/4
Масло сливочное	—	—	15

Суфле ванильное. Льезон для ванильного суфле готовят следующим образом: отделяют белки от желтков, в желтки кладут сахар и хорошо размешивают (растирают), потом кладут муку и ваниль и снова размешивают; затем вливают постепенно холодное молоко в количестве 35 г при помешивании. Полученную смесь проваривают до густоты. Горячий льезон вливают во взбитые белки при быстром размешивании веничком, чтобы получилась однородная масса. В остальном процесс изготовления тот же, что и для яблочного суфле.

Примечание. Ваниль можно заменить ванильным порошком или ванилином.

Суфле ореховое. Приготовление орехового суфле производят так же, как и ванильного, но вместо ванили в льезон вводят орехи, окарамеленные и истолченные очень мелко в количестве 50—60 г (орехи берут очищенные от скорлупы). Измельченные орехи проваривают вместе с льезоном. В остальном процесс изготовления тот же, что и для яблочного суфле.

Суфле из каштанов. Каштаны очищают от верхней кожицы, потом ошпаривают (бланшируют), очищают от внутренней кожицы, мелко нарезают, варят в горячей воде и протирают через сито. Сливочное масло разминают. Желтки отделяют от белков. В желтки кладут сахар и хорошо растирают, смешивают с размятым маслом и взбивают, туда же кладут цедру с лимона,

апельсина или мандарина. Затем взбитые белки смешивают с приготовленной массой, выкладывают на сковороду, смазанную маслом и посыпанную мелкими сухарями. Запекают суфле в духовом шкафу. При подаче сверху посыпают сахарной пудрой. Молоко или сливки дают отдельно, как и к другим суфле.

Каша сладкая с фруктами (гурьевская). Молоку дают вскипеть вместе с ванилью и заваривают манную кашу средней густоты. В нее кладут масло, сахар (15 г), желтки (отделенные от белков), мелко резаные орехи и пенки. Кашу хорошо размешивают, кладут взбитые белки и еще раз размешивают. Затем выкладывают на смазанную маслом сковородку, засыпают сверху сахаром (10 г), прижигают сверху раскаленным железом (железный прут) и ставят в духовой шкаф при температуре 230—250° С на 5—7 мин., чтобы на поверхности образовалась карамельная корочка. При отпуске на поверхность каши кладут нарезанные и прогретые фрукты, а сверху их пенку, приготовленную из молока. Для приготовления пенки молоко наливают на сковородку и ставят в духовой шкаф при температуре 280—300° С; при кипении молока образуется пенка, которой дают зарумяниться до золотистого цвета, снимают ее поварской иглой и так продолжают до тех пор, пока молоко не испарится.

Соус из абрикосов отпускают отдельно.

Готовая каша должна быть средней густоты, покрыта засахарившейся корочкой карамели, иметь сладкий вкус с запахом ванили, должна быть с красиво уложенными на поверхности фруктами и пенками.

Примечание. До заваривания каши крупа должна быть просеяна.

Норма на порцию: крупы манной 40 г, масла сливочного 20 г, молока 200 г, яиц ½ шт., ванили или ванильного порошка 0,1 шт., орехов грецких или миндаля 20 г, фруктов (консервированных) 20 г, сахару 25 г, соуса абрикосового 40 г.

Каша рисовая сладкая с фруктами. Кашу приготовляют из риса с фруктами и пенками тем же способом, как и кашу из манной крупы. Рис для каши перебирают, промывают, затем бланшируют в течение 10 мин. и откидывают на сито. В дальнейшем процесс тот же, что и для каши манной.

Запеканка пшенная. В горячую пшенную кашу добавляют молоко, смешанное с сахаром, яйцами и ванильным порошком. Массу хорошо промешивают, раскладывают ровным слоем в 3—4 см толщиной на смазанный жиром и посыпанный молотыми сухарями противень и сверху смазывают яйцом, смешанным с небольшим количеством молока. Запекают в духовом шкафу в течение 30 мин. при температуре 250—260° С.

Готовую запеканку отпускают со сладким соусом молочным или фруктово-ягодным, а также поливают маслом.

Норма на порцию: пшена 100 г, соли 3 г, воды 150 г, сухарей 5 г, ванильного порошка 0,1 г, жира 10 г, сахару 10 г, яиц ¼ шт., молока 100 г.

Примечания: 1. Запеканку можно приготовлять с цукатами и изюмом, которые добавляют в количестве 15—20 г на порцию.
2. Цвет корочки готовой запеканки должен быть ровным, золотистым.
3. Так же приготовляют и рисовую запеканку.

Норма на порцию: риса 100 г, жира 15 г, соли 3 г, сахару 10 г, ванильного порошка 0,1 г, сухарей 5 г, яиц ½ шт., воды 200 г, молока 80 г.

Шарлот яблочный. Приготовляют из черствого белого хлеба и яблок.

Яблоки промывают, очищают от кожицы, разрезают на части. Сердцевину яблок вырезают. Потом яблоки шинкуют тонкими ломтиками. Шинкованные яблоки складывают в сотейник. Одновременно кладут сахар (20 г), закрывают крышкой, припускают до готовности и охлаждают до +30—40° С.

С белого хлеба обрезают со всех сторон корочку и нарезают хлеб квадратами по размеру и форме посуды, в которой шарлот будут выпекать, причем для каждой формы нарезают несколько кусков. Толщина куска хлеба — 3—4 см. Куски (ломтики) промачивают с одной стороны льезоном (яйцо с молоком и сахаром) и укладывают в смазанные маслом формы с гладкими стенками или на противни так, чтобы намоченная льезоном сторона была сверху и чтобы концы их ложились один на другой. Ломтики хлеба укладывают как на дно, так и по бортам противня или формы. Затем кладут припущенные яблоки; закрывают шарлот также ломтиками хлеба. После этого его выпекают в духовом шкафу при температуре 180—200° С, пока он не приобретет золотистый цвет. По готовности шарлот вынимают из формы на тарелку и поливают абрикосовым соусом. Если шарлот выпекался не в порционной форме, а на противне, то его режут на порции, раскладывают на тарелки и поливают соусом.

Готовый шарлот должен быть хорошо пропечен, иметь золотистый цвет и быть сладким.

Примечание. Вместо абрикосового соуса можно давать соус малиновый или яблочный.

Норма на порцию: хлеба черствого белого 140 г, яблок 100 г, молока 30 г, сахару 30 г, масла сливочного 15 г, яиц ½ шт., ванильного порошка — 0,1 г, сушеных абрикосов 25 г или пюре 50 г.

Пудинги. Пудинги изготовляют из риса, саго, манной, полтавской и пшеничной круп, сухарей, бисквита, белого хлеба, творога, абрикосов, яблок, чернослива, каштанов, с добавлением сахара, яиц, молока, изюма (или коринки, или цуката), цедры лимона, рома, ванили (или ванильного порошка, или ванилина), сала (сало берут для пудинга «плум-пудинг»).

К пудингу при отпуске дают какой-либо сладкий соус, например, абрикосовый, ягодный, а также соус яичный сладкий (сабайон). Пудинги отличаются от запеканок своей пышностью и вкусом. Кроме того, пудинги, как правило, варят на пару (водяная баня) под крышкой от 30 мин. до 1 часа 30 мин., в зависимости от величины, формы и характера самого пудинга.

При массовом изготовлении пудингов их запекают на противнях в духовом шкафу. Готовый выпеченный на противне пудинг нарезают на порционные куски по 200—250 г и поливают сладким соусом.

Иногда пудинги выпекают в порционных формах, которые ставят на противень; в противень подливают горячую воду так, чтобы формы были на $\frac{1}{3}$ в воде; затем ставят в духовку для выпекания.

В пудинги не следует класть много масла, потому что они будут тяжелы и жирны. Желтки в горячий пудинг класть нельзя, потому что от высокой температуры желтки заварятся, образуя комочки, и пудинг не будет иметь нужной связи. Белки также кладут в уже охлажденную смесь, иначе они могут опасть.

Если в пудинг кладут цукаты, их надо смачивать ромом или отваривать в сиропе для того, чтобы они не были сухими и не склеивались.

Пудинг рисовый. Бланшированный рис заливают горячим молоком и после закипания припускают на пару под крышкой в духовом шкафу. Припущенный рис охлаждают до температуры +30° С. В яичные желтки кладут сахар и растирают лопаткой; туда же добавляют ванильный порошок. Полученную смесь соединяют с рисом, одновременно вливают распущенное масло (15 г), кладут нарезанные мелкими кубиками цукаты или перебранный и промытый изюм или коринку. Все это хорошо промешивают, затем кладут взбитые белки и еще раз размешивают. Готовую массу выкладывают в смазанные маслом и обсыпанные мелкими сухарями формы и варят на водяной бане под крышкой или ставят на противень, в который наливают горячую воду так, чтобы формы были погружены на $\frac{1}{3}$ в воду, и выпекают в духовом шкафу. При выпечке большого количества пудингов их выпекают на противнях, которые также подмазывают маслом и посыпают мелкими сухарями. При отпуске пудинг нарезают на порции и отпускают с сладким соусом.

Готовый пудинг должен быть сладким, пышным, хорошо пропеченным, с запахом ванили.

Примечания: 1. Пудинги, которые варят или выпекают в порционных формах, подают в целом виде.

2. Соус к пудингу подают отдельно в соуснике или поливают его соусом при отпуске.

3. Если ваниль заменяют ванилином, то его кладут в остывшую смесь.

4. Пудинги из манной крупы, полтавской и саго приготовляют таким же способом, как рисовый пудинг.

Норма на порцию: риса 60 г, сахару 30 г, изюма или коринки, или цукатов 20 г, молока 100 г, масла 25 г, сухарей 5 г, ванильного порошка 0,1 г, яиц 1 шт.

Пудинг сухарный. Приготовляют из сухарей белого хлеба.

Белый хлеб режут кубиками в 1 см и высушивают. Затем сухари замачивают в молоке (100 г). Яичные желтки растирают с сахаром и ванильным порошком, в желтки вливают оставшееся молоко (50 г) и соединяют с сухарями, одновременно кладут пере-

бранный промытый изюм или коринку или нарезанный мелкими кубиками цукат и все хорошо размешивают. Затем раскладывают массу в смазанные маслом и посыпанные сухарями формы и варят. Отпускают этот пудинг так же, как и рисовый. Готовый пудинг должен быть сладким, пышным, с запахом ванили и цуката.

Норма на порцию: сухарей 60 г, молока 150 г, сахару 30 г, яиц 1 шт., изюма или коринки 20 г, цукатов 20 г, ванильного порошка ½ шт., масла 15 г, сухарей мелких 5 г.

Пудинг из творога. Отпрессованный (отжатый) творог протирают через сито или протирочную машину. Протертый творог смешивают с желтками, растертыми с сахаром и ванильным порошком, кладут просеянную муку, перебранный промытый изюм или коринку и хорошо все перемешивают. Затем добавляют взбитые белки, размешивают осторожно, чтобы белки не осели, после чего выкладывают массу в смазанные маслом и обсыпанные сухарями формы или противни и ставят варить или выпекать.

Норма на порцию: творога 100 г, масла 15 г, яиц 1 шт., изюма или коринки 2 г, сахару 30 г, сухарей 10 г, муки 5 г, ванильного порошка $^{1}/_{10}$ шт. или корицы 1 г.

Пудинг из каштанов. Каштаны очищают от скорлупы, ошпаривают и снимают с них внутреннюю кожицу. Очищенные каштаны нарезают тонкими небольшими кусочками, кладут в глубокую посуду, заливают водой в количестве 50 г с добавлением 25 г молока и тушат до мягкости под крышкой. Когда каштаны готовы, их протирают через сито или протирочную машину. Готовое пюре разводят оставшимся молоком (25 г), положив одновременно сахар, и проваривают на плите. Затем в проваренное пюре кладут 10 г масла, мелко резаные сухари и остужают. В остуженную смесь кладут желтки, соль, изюм, цукат и хорошо размешивают, потом добавляют взбитые белки, причем их нужно осторожно смешивать, чтобы не осели. Готовую смесь раскладывают в формы, смазанные сливочным маслом и обсыпанные мелкими сухарями, после чего ставят варить на пару.

К пудингу можно подавать разные сладкие соусы, например, соус сабайон, абрикосовый, сироп из красного вина и т. п.

Норма на порцию: каштанов очищенных 60 г, молока 50 г, сахару 30 г, яиц 1 шт., сухарей городских 10 г, масла 15 г, сухарей мелких 5 г, соли 2 г, изюма 10 г, цукатов 10 г.

Плум-пудинг. Приготовляют из почечного свежего сала, смешанного с мукой, яблоками, черносливом, изюмом, цукатами, сахаром и яйцами.

Сало очищают от пленок, промывают его в холодной воде, складывают на сито для обсыхания; потом мелко рубят, засыпают просеянной мукой и еще раз рубят, чтобы мука перемешалась с салом.

Чернослив перебирают, промывают, варят до мягкости в малом количестве воды, остужают, освобождают от косточек и мелко режут.

Цукат нарезают мелкими кубиками.

Яблоки очищают от кожи и, удалив сердцевину, нарезают также кубиками. Ваниль и зерна кардамона высушивают, толкут в ступке и просеивают через сито. Сдобную булку нарезают мелкими кусками, высушивают и толкут. Коринку и изюм перебирают, промывают и кладут на сито, чтобы стекла вода. Все перечисленные продукты складывают в кастрюлю, всыпают туда же соль, сахарный песок, вливают ром (10 г) и лимонное масло, хорошо перемешивают, кладут целые яйца и вновь перемешивают; после этого ставят на лед или в холодное место на 16—24 часа. Готовую смесь выкладывают на салфетку, которая должна быть смазана сливочным маслом и посыпана по маслу мукой; подобрав края салфетки, их крепко перевязывают шпагатом, причем пудингу можно придать форму шарообразную или рулета. Варку пудинга производят на пару, так чтобы вода не касалась пудинга; для этого лучше варить в котлах на решетке. Воду, которую подливают для варки пудинга, слегка подслащивают. Варить пудинг нужно при тихом кипении в течение 3—4 час., в зависимости от величины пудинга, а порциями — 40 мин. Готовый пудинг кладут на противень, дают ему постоять 10—15 мин., после чего освобождают от салфетки и подают в целом виде или режут, кладут на горячее блюдо, обливают подогретым ромом, который поджигают, и в таком виде подают потребителю.

Отдельно подают соус из фруктово-ягодного пюре или соус сабайон.

Норма на порцию: сала от телячьих почек или говяжьих почек или от филейных вырезок 100 г, муки 50 г, сахару 60 г, изюма 10 г, коринки 20 г, чернослива 50 г, яблок 20 г, цукатов 10 г, сухой толченой ванили 0,5 г, соли 0,5 г, лимонного масла 0,2 г, рома 20 г, кардамона (зерен) 0,3 г, яиц 1 шт., мелких сухарей из сдобной булки 10 г.

Разные горячие сладкие блюда

Яблоки с рисом (конде). Яблоки очищают от кожицы, разрезают пополам и варят, как для компота. По готовности яблоки оставляют в теплом сиропе.

Рис перебирают, промывают, бланшируют в течение 5 мин., откидывают на сито, затем кладут в сотейник, заливают горячим молоком с добавлением масла и припускают до готовности. В готовый рис кладут сахар (20 г на порцию), ванильный порошок или ванилин, резаные цукаты, изюм, вливают немного абрикосового соуса (10 г) и хорошо размешивают, но так, чтобы не помять риса. При помощи кольцевой выемки рис выкладывают на тарелки. Сверху на рис кладут горячее яблоко и поливают абрикосовым горячим соусом.

Примечания: 1. Рис должен быть сладким, хорошо сваренным, яблоки не разварившимися.

2 Соус на вкус должен быть кисло-сладким, иметь цвет абрикосов.

3. Персики, груши с рисом и фруктовым соусом приготовляют так же, по тем же нормам, как яблоки с рисом.

4. Яблоки, персики, груши с рисом можно отпускать и в холодном виде с абрикосовым соусом, а также и с ягодным сиропом.

Норма на порцию: яблок 100 г, риса 30 г, молока 50 г, масла 10 г, сахару 20 г, ванильного порошка 0,1 г, цукатов 5 г, изюма 10 г.

Яблоки в кляре (бенье). Приготовление кляра (теста) для бенье. В сотейник или кастрюлю вливают растительное масло, одновременно кладут сахар, вливают холодную воду (25 г), кладут муку (40 г) и хорошо промешивают. Консистенция теста должна быть полужидкая. В тесто кладут взбитые белки, осторожно размешивая, чтобы белки не осели. Готовое тесто хранят в холодном месте или на льду.

Подготовка яблок. Яблоки промывают, вынимают сердцевину колончатой выемкой, так чтобы яблоко не имело трещин, потом очищают яблоко от кожицы и режут кольцами. Кольца укладывают на блюдо или противень и слегка посыпают сахаром.

Подготовка фритюра. Для фритюра берут жир животного происхождения, кладут его в специальную фритюрницу с ручкой и нагревают до температуры 180—185° С.

Обжаривание «бенье». Подготовленные кружки яблок берут на иглу по одному и погружают в тесто так, чтобы кружок яблока со всех сторон был в тесте, и быстро опускают в горячий фритюр; при жарке нужно все время трясти фритюрницу, чтобы яблоки ровнее прожаривались. Одновременно обжаривают несколько кружков, например, 10—12 шт. Обжаренные яблоки вынимают шумовкой на подготовленное заранее сито, которое должно быть положено на сковороду или противень.

Обжаренные горячие яблоки отпускают на тарелках, сверху посыпают сахарной пудрой, отдельно подают соус абрикосовый или другие фруктово-ягодные соусы.

Примечание. Готовые жареные яблоки хранят в теплых шкафах при температуре 40—45° С.

Норма на порцию: муки 40 г, сахару 2 г, яблок антоновских 120 г, масла растительного 10 г, воды холодной 25 г, белков яичных 1 шт., сахарной пудры 3 г, соуса абрикосового 80 г, соли 1 г.

Блинчики с яблоками, вареньем или творогом. Яблоки для блинчиков приготовляют так же, как для шарлота из яблок (на 100 г яблок берут 20 г сахару).

Варенье для блинчиков берут малиновое, земляничное, клубничное, из слив, яблочное, иногда повидло. Творог берут отпрессованный, некислый; его протирают через сито и заправляют сахаром, ванильным порошком и яичным желтком. Сковороды для выпекания блинчиков смазывают шпигом или распущенным маслом посредством кисточки, сделанной из белого чистого материала. В готовые блинчики завертывают яблоки или творог, или варенье. Отпускают блинчики по 2—3 шт. на порцию.

Норма на порцию: муки 40 г, молока 60 г, сахару 10 г, яиц 15 г, масла сливочного 5 г, шпига 3 г, яблок 135 г или варенья 50 г, или творога 75 г.

Крут с фруктами. Батон белого хлеба режут поперек наискось тонкими кусками по 20—25 г. Куски хлеба должны быть промочены сладким льезоном, который приготовляют из желтков, молока с добавлением сахара, а затем обжаривают на масле с обеих сторон. Готовые куски хлеба укладывают на тарелку или блюдо вперемежку с фруктами, которые должны быть прогреты в сиропе, и поливают абрикосовым или ягодным соусом.

Фрукты для крута берут консервированные или свежие. Ягоды берут свежие.

Норма на порцию: белого хлеба 75 г, фруктов или ягод 90 г, сахарной пудры 10 г, соуса абрикосового или ягодного 50 г.

ГЛАВА XXI

КОНЦЕНТРАТЫ

Концентраты — пищевые продукты, подготовленные в таком виде, что они при малом весе и об'еме содержат максимум пищевых веществ. Уменьшение веса достигается путем удаления нес'едобных частей продукта, а главное — влаги, а уменьшение об'ема — путем прессования в брикеты. Так, например, овощные концентраты — щи, борщи и капуста для гарниров — имеют вес в 8—10 раз меньший, чем овощи в сыром виде, а об'ем в брикетах, даже в сравнении с сушеными овощами, меньше в 4—5 раз.

Кроме того, концентраты должны обладать следующими свойствами: хорошо и долго сохраняться в обычных условиях, не требовать сложной и длительной обработки при изготовлении из них пищи, чтобы из них можно было быстро и при самых примитивных условиях изготовить блюда с минимальной затратой горючего.

Все эти требования, пред'являемые к концентратам, очень важны в условиях полярных и разведывательных экспедиций, туризма и в некоторых случаях при военной обстановке.

Раньше для целей питания в таких условиях применялись хлебные сухари, галеты, мясной порошок (пемикан), вяленое мясо и сушеные овощи, но они не отвечали пред'являемым требованиям; так, например, сушеные овощи и вяленое мясо требовали больше времени для разваривания, чем в свежем виде; к тому же ухудшались их вкусовые качества.

Новые типы овощных концентратов были разработаны в 1935—1936 гг. в Московском институте инженеров общественного питания. Были изготовлены овощные концентраты супов, щей из свежей и из квашеной капусты, борща и перлового супа с картофелем, которые отвечали всем требованиям, обеспечивали сохранение качества при малом весе и об'еме; для изготовления из них блюд требовалось всего 6—8 мин., а, следовательно, и малый расход горючего, а, главное, блюда из них имели хороший, нормальный вкус. Эти концентраты были использованы для снабжения папанинцев на станции Северный полюс.

Кроме того, из мясного порошка была приготовлена смесь для котлет с добавлением толченых сухарей, яичного и молочного порошка, а также разработана рецептура применения (при изготовлении блюд) яичного и молочного порошка.

Основным и новым моментом в изготовлении овощных концентратов следует считать их предварительную (до сушки) тепловую обработку до полной готовности, т. е. разваренности овощей до мягкости. Благодаря такому способу обработки овощей, когда пектин овощей переведен в растворимое состояние, они уже и в высушенном виде быстро набухают и делаются мягкими, к тому же в них сохраняются и присущие им вкусовые свойства.

В 1938 г. были также изготовлены концентраты из картофеля — картофельные котлеты. Особые свойства картофеля не давали возможности обычным путем получить из сушеного (сырого или вареного) картофеля картофельное пюре, а, следовательно, и котлеты. Поэтому была применена сушка готового картофельного пюре, которая дала хорошие результаты. Затем в сухую картофельную крупку добавлялись яичный и молочный порошок. Этот концентрат из картофеля также обладает всеми положительными качествами, а изготовленные из него после двухгодичного хранения котлеты почти неотличимы от котлет, изготовленных из свежего картофеля.

Перспективы развития концентратов очень велики. В настоящее время в массовом производстве имеются следующие концентраты:

Первые блюда: щи из свежей капусты, щи из квашеной капусты, суп перловый, суп пшенный, суп гороховый, суп фасолевый, бульон мясной и куриный в кубиках.

Вторые блюда: котлеты мясные, котлеты картофельные, лапшевник, каша гречневая, каша пшенная, омлеты.

Сладкие блюда и напитки: кисели ягодные и фруктовые, компоты, рисовый пудинг, какао, кофе, морс.

Концентраты выпускаются, главным образом, в брикетах различного веса с расчетом на две-четыре и более порций.

Блюда из концентратов

Борщ или щи из квашеной и свежей капусты. Брикет борща или щей весом в 60 г рассчитан на две порции супа. Брикет освобождают от упаковки, разминают, кладут в кастрюлю, заливают горячей или холодной водой, ставят на огонь и варят 5—7 мин. с момента закипания. Борщ или щи можно приготовлять с добавлением свиной копченой грудинки, карейки или шпига. Шпиг, карейку и грудинку нарезают мелкими кусочками и закладывают в воду вместе с концентратами.

Суп перловый с грибами. Брикет перлового супа весом в 100 г рассчитан на две порции. При приготовлении супа его разминают, кладут в кастрюлю, заливают одним литром холодной воды, ставят на огонь и варят от момента закипания 7—10 мин.

Суп гороховый. Брикет горохового супа весом 100 г рассчитан на две тарелки супа. В кастрюлю вливают один литр воды и доводят до кипения. В кипящую воду всыпают предварительно размельченный брикет горохового супа и, помешивая, варят 3—5 мин. Если гороховый суп приготовляют со шпигом или свиными копченостями, то их нарезают мелкими кусочками, кладут в воду, доводят ее до кипения, после чего всыпают размельченный брикет гороха и варят 3—5 мин.

Каша гречневая. Брикет гречневой каши разминают, всыпают в кипящую воду и варят на слабом огне, помешивая, 15—20 мин. На один брикет каши весом 100 г берут 200 г воды.

Мясные котлеты. Брикет мясных котлет весом 50 г разминают, заливают 100 г теплой воды, размешивают и в таком виде оставляют на 10—15 мин. для набухания.

После этого котлетную массу столовой ложкой кладут на разогретую сковородку с маслом и обжаривают с обеих сторон.

Картофельные котлеты. Брикет из картофельных котлет весом 100 г разминают, кладут в посуду, заливают 200 г воды, размешивают и в таком виде оставляют на 7—10 мин. для набухания. После этого разделывают две котлеты, обваливают в муке и обжаривают на масле. Котлеты можно жарить и не формуя их: для этого после набухания картофельную массу накладывают столовой ложкой на разогретую сковородку с маслом и обжаривают.

Лапшевник. В кипящую воду всыпают предварительно размятый брикет лапшевника и варят на слабом огне 10—12 мин., непрерывно помешивая. На один брикет лапшевника весом в 125 г берут 250 г воды.

Пудинг рисовый. Брикет рисового пудинга разминают, заливают водой, ставят на огонь и варят, непрерывно помешивая. Когда пудинг загустеет, кастрюлю накрывают крышкой и на слабом огне доваривают в течение 5—7 мин.

На один брикет пудинга весом 100 г берут 150 г воды.

Кисель. В кипящую воду, непрерывно помешивая, всыпают предварительно размятый брикет киселя и доводят до кипения.

На один брикет киселя весом 100 г берут 600 г воды.

Компот из сушеных фруктов. Брикет компота заливают 400 г воды, добавляют 100 г сахару, кипятят и дают затем компоту постоять 5 мин. для набухания фруктов.

Сухое молоко. На 100 г сухого молока в порошке берут 0,5 л воды. Молоко заливают холодной водой, помешивая, чтобы не получилось комков. Затем дают молоку постоять 8—10 мин., после чего его кипятят.

Сухие яйца в порошке. На 100 г сухих яиц в порошке берут 0,3 л воды. Яичный порошок заливают холодной водой, хорошо размешивают, чтобы не было комков. Затем дают постоять 8—10 мин. для набухания, после чего используют по назначению.

Какао. Брикет какао с сухим молоком и сахаром разминают в порошок, заливают кипятком и хорошо размешивают. На брикет какао в 100 г берут 0,6—0,8 л кипятку.

ГЛАВА XXII

ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Основными представителями этой группы изделий являются: чай, кофе, какао, шоколад, крюшон и глинтвейн.

Чай. На стакан чая берут: чаю 0,5 г, сахару 15 г. Приготовление чая состоит из кипячения воды и заварки ею чая (сухого).

Для заварки чая надо брать свежую воду.

Чай лучше заваривать в фарфоровых чайниках, так как чай, заваренный в металлических чайниках, приобретает специфический привкус металла. Перед заваркой чайник следует ополоснуть кипятком, положить сухой чай, налить кипяток, покрыть чайник салфеткой и оставить на 5 мин. для настаивания. Добавлять чай в чайник не рекомендуется, лучше заварить вновь в пустой чайник. Можно лишь понемногу добавлять кипяток в чайник, если заваренный чай еще сохранил свою крепость и аромат.

Готовый чай отпускают как в горячем, так и холодном виде. Горячий чай отпускают с сахаром, вареньем (сахар и варенье подают отдельно в розетках или вазочках), молоком или сливками, которые подают отдельно в молочниках, и с сахаром и лимоном.

Нарезка лимона к чаю должна производиться очень тонкими ломтиками (кружочками) острым ножом. Лимон нужно подавать на розетке, так же, как и сахар.

Для приготовления холодного чая крепкий заваренный чай процеживают через сетку в фарфоровую посуду, добавляют сахар, размешивают до растворения сахара и остуживают на льду. Перед подачей чай разливают в бокалы, в которые кладут (по кусочку в каждый бокал) чистый пищевой лед, ломтик лимона или апельсина (можно яблока).

Кофе. Приготовление кофе в основном состоит из подготовки кофе и варки его. Если кофе изготовляют из натурального кофе (в зернах), то его предварительно поджаривают до темнокоричневого цвета и размалывают. Чтобы сохранить аромат сухого размолотого кофе, его следует сохранять в плотно закрытых банках.

В кофе добавляют цикорий в соотношении: одна часть цикория на четыре части кофе.

Кофе в порошке заваривают кипятком и варят в течение 5—10 мин. Отпускают кофе в следующих видах: кофе черный, кофе черный по-турецки, кофе с молоком или сливками, кофе на молоке и холодный кофе.

Кофе черный. Кофе варят в кофейнике, причем засыпают его в мешочки из полотна либо в специальные сетки.

Хранить кофе до отпуска надо в горячем виде.

К кофе черному можно отдельно подавать лимон на розетке и коньяк или ликер в ликерных рюмочках. Паровым кофе называется черный кофе, подаваемый к столу в специальных кофейниках с зажженной спиртовкой.

Кофе черный по-турецки изготовляют из размолотого кофе с добавлением очень мелкого (в виде пудры) сахара в равных с кофе количествах. Этот кофе варится без мешочков, и отпускают готовый кофе вместе с частичками гущи.

Кофе с молоком или сливками. Кофе с молоком или сливками изготовляют, как обычный черный кофе, но к нему подают отдельно в молочниках сливки или кипяченое молоко и в сахарницах или розетках — сахар.

Кофе на молоке. Сваренный черный кофе вливают в кастрюлю, добавляют молоко и сахар и при частом помешивании доводят до кипения.

Холодный кофе. Готовый черный кофе охлаждают на льду и подают с холодными сливками либо с холодными взбитыми сливками.

Холодный кофе можно подавать со сливочным мороженым.

Какао и шоколад. Порошок какао кладут в кастрюлю, добавляют сахар-песок, тщательно смешивают, затем вливают немного горячего молока и растирают массу, чтобы не было комков, затем доливают остальное количество молока и доводят до кипения.

Какао можно подавать со взбитыми сливками, смешанными с сахарной пудрой, либо с яичными желтками, растертыми с сахаром.

Холодное какао можно подавать со взбитыми сливками или мороженым.

Шоколад в порошке изготовляется по тем же правилам, что и какао. Если шоколад поступил в плитках, то его предварительно протирают через терку.

Крюшон. В натуральное виноградное вино (столовое белое) вливают лимонной воды (1:1), немного ликера и коньяка, сахара и перемешивают. Затем в крюшон кладут свежие фрукты — апельсины и мандарины, очищенные и разделенные на дольки, персики (без косточек), разделенные на дольки, или консервированные фрукты и охлаждают на льду. Крюшон можно изготовлять и со свежей клубникой.

Крюшон также можно изготовлять без вина — из смеси различных фруктовых соков с сахарным сиропом, из различных фруктов с газированной водой.

Глинтвейн. В кастрюлю вливают красное натуральное столовое вино, добавляют коньяк, сахар, лимонную цедру, кусочки корицы, гвоздику, все это перемешивают и прогревают, не доводя до кипения. Готовый глинтвейн процеживают и подают в горячем виде.

ГЛАВА XXIII

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА СОСТАВЛЕНИЯ МЕНЮ

При составлении меню необходимо соблюдать следующие основные правила:

1. Учитывать тип предприятия, ибо ассортимент изделий, входящих в состав меню столовой или ресторана, или кафе, имеет свою характерную особенность.

2. Учитывать часы работы предприятия, так как в зависимости от этого изменяется и характер построения меню.

В предприятиях при полном торговом дне в меню выделяют завтраки, обеды и ужины; наряду с этим в меню входят дежурные и порционные блюда.

При неполном торговом дне могут быть обеды и ужины, а в предприятиях, работающих в вечернее время, только ужины и дежурные порционные блюда.

3. Состав блюд в меню должен быть разнообразен и всесторонне удовлетворять потребности основной части посетителей данного предприятия. Для этого необходимо, чтобы в меню были включены блюда, отражающие все основные виды термической обработки: разварные, припущенные, паровые, жареные, тушеные и запеченные, блюда натуральные, панированные, в масле и в соусе, а также должны входить все основные группы пищевого сырья в соответствующей пропорции. При этом соусы и гарнир не должны повторяться как по цвету, так и по вкусовым свойствам.

4. Учитывать контингент питающихся (школьники, служащие, рабочие, диететики и др.), так как от этого зависит и ассортимент и состав блюд, входящих в меню.

5. В меню необходимо включать блюда разной стоимости.

6. При составлении меню необходимо учитывать сезонность сырья, наличие запасов сырья и его качество, чтобы соответствующим подбором и обработкой пищевых продуктов максимально разнообразить и улучшить качество блюд.

7. При обслуживании питанием в порядке полного суточного рациона, как например, в домах отдыха, необходимо так составлять меню, чтобы по возможности не повторялись блюда не только по способу обработки и по видам гарнира и соусов, но также и по содержанию основных продуктов.

Меню является суточным рабочим планом как производственной, так и торговой части предприятия.

При составлении меню против каждого блюда указывается количество единиц этого блюда, подлежащих изготовлению, благодаря чему меню является нарядом для цеха или бригады и в целом для производства и в то же время основанием для выписывания продуктов со склада и для калькуляции. Поэтому, составляя меню, необходимо учитывать производственно-технические возможности: производительность оборудования, наличие и квалификацию рабочей силы, а также и трудоемкость блюд.

Ниже приводится примерная схема меню и ассортимент изделий по группам предприятий для обедов, ужинов и дежурных блюд.

СХЕМА МЕНЮ

(на день)

I. Завтрак

	Количество блюд по группам
1. Горячие напитки:	
а) чай	2–3
б) кофе	
в) какао	
г) молоко	
2. Закуски:	
а) сыр, масло (порции или бутерброды)	2
б) колбаса или ветчина (порции или бутерброды)	1
3. Холодные мясные и рыбные блюда:	
а) ростбиф порциями	1
б) телятина порциями	
в) свинина порциями	
г) птица порциями	
д) рыба порциями	
4. Горячие блюда яичные или мучные	1—2
5. Варенье	Один сорт
6. Булочки, сдоба	Два-три сорта
	Всего 8—10 видов изделий

Примечания: 1. Яичные блюда: яйца различных видов варки, яичницы, омлеты, яичные кашки.

2. Мучные блюда: а) макаронные изделия в масле, б) клецки, вареники, пельмени в сметане и масле, в) пудинги и запеканки и г) кулебяки и пирожки.

II. Обед

	Количество блюд
1. Салат (овощной, рыбный или мясной)	1
2. Супы:	
а) заправочные	1
б) пюреобразные или молочные	1
в) прозрачные	1
Всего	3 блюда

Примечание. В летнее время заправочный суп может заменяться окрошкой или ботвиньей.

3. Рыбные блюда	1–2
4. Мясные блюда	1—2
5. Птица или дичь	1
6. Овощи	1
7. Мучное, молочное или яичное	1
8. Сладкие	2
Всего	11—13 блюд

Примечание. Если рыбных два блюда, то мясное одно, и наоборот.

III. Ужин

	Количество блюд
1. Салат (овощной, рыбный или мясной)	1
2. Рыба горячая или холодная	1
3. Мясо или птица горячие или холодные	1
4. Овощи горячие	1
5. Мучное, молочное или яичное	1
Всего	5 блюд

IV. Дежурные порционные блюда

Холодные

	Количество блюд
1. Салат овощной или рыбный	1
2. Салат мясной или из птицы	1
3. Грибы маринованные	1
4. Рыба холодная	3—5
5. Мясные холодные блюда	5—7
6. Птица и дичь	2
7. Огурцы, пикули	—

Горячие

1. Рыбные блюда	3—5
2. Мясные „	5—8
3. Птица или дичь	2—3
4. Овощи	2—3
5. Мучное, крупяное или молочное	1
6. Яичные	1—2
7. Сладкие	2
Всего	29—37 блюд

Примечание. В летнее время в группу холодных блюд обязательно включается окрошка или ботвинья.

ЛИТЕРАТУРА

Лобанов Д. И.*, Технология изготовления пищи, 1935 г.
Лобанов Д. И.*, Технология приготовления пищи, 1939 г.
Виленкин Б. В. (ред.), Справочник по кулинарии, 1934 г.
Грин д-р*, Рациональное приготовление пищевых продуктов в кулинарии, 1937 г.
Коваленко П. Г., Основы технологических процессов в предприятиях общественного питания, 1934 г.
Василюк, 63 рецепта обработки сои, 1930 г.
Дублянская и др., Кулинарная обработка сои, 1931 г.
Костин И. Е. и др., Заготовочный цех, 1932 г.
Никашин Ф. П. и др., Правила изготовления массовых блюд, 1933 г.
Скрипкин Г. М. и др., Кроличье мясо в общественном питании, 1932 г.
Швачко Д.*, Ревень — пищевой продукт, 1931 г.
Зеленко П. М., Поварское искусство, 1902 г.
Эскофье, повар-практик, 1911 г.
Маслов Н. Н., Кулинар.
Кондратьев, Поваренная книга, 1928 г.
Славцов Л., Техника коммунального питания, 1924 г.
Шаровский В. Т., Памятка войскового повара, 1928 г.
Чурннов и др., 60 блюд из картофеля, 1938 г.
Ануфриев В. М., Горячие соусы, 1938 г.
Ануфриев В. М., Приготовление горячих супов, 1938 г.
Цыпленков Н. П., Поваренная книга, 1939 г.
Комиченков С. Е., Мясные и рыбные полуфабрикаты, 1936 г.
Галенышев Ф. И., Холодные блюда и закуски, 1938 г.
Книга о вкусной и здоровой пище, 1939 г.
Александров П. В., Руководство к изучению основ кулинарного искусства, 1937 г.
Игнатьева-Александрова П. Н., Практические основы кулинарного искусства, 1927 г.
Мюллер Н. К. и др., Основы кулинарной техники, 1928 г.
Дюбуа, Современная кухня, 1935 г.
Зеленков А. П. д-р, Вегетарианка, 1906 г.
Зорина М. М., Кулинария, 1927 г.
Гуфе Ю., Альманах гастрономов, 1877 г.
Радецкий И., Альманах гастрономов, 1852 г.
Радецкий И., Петербургская кухня, 1862 г.
Киселева В. П., Детская кухня, 1928 г.
Певзнер М., Диетическое и лечебное питание, 1927 г.
Мюллер Н. К., Введение в учение о питании здорового и больного человека, 1926 г.

* Звездочкой отмечена литература, использованная при составлении книги.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Стр.

Стр.

Редактор *В. М. Моргулев*

Подписано к печати 26/VI 1941 г. Авт. лист. 26,05 Печатных листов 22½, Знаков в 1 п. л. 46.256
Л130353 Тираж 5.000 Цена 9 р. 10 к. Переплет 1 р. 50 к. Заказ № 348

Центр. тип. НКО Союза ССР им. Клима Ворошилова. Москва, ул. Маркса и Энгельса, 17.